STEVEN SPIELBERG DIGITAL YIDDISH LIBRARY
NO. 01594

# BA'TAM'TE IDISHE MAYKHOLIM

NATIONAL YIDDISH BOOK CENTER
AMHERST, MASSACHUSETTS

NATIONAL YIDDISH BOOK CENTER
AMHERST, MASSACHUSETTS
413 256-4900 | YIDDISH@BIKHER.ORG
WWW.YIDDISHBOOKCENTER.ORG

•

MAJOR FUNDING FOR THE
STEVEN SPIELBERG DIGITAL YIDDISH LIBRARY
WAS PROVIDED BY:

*Lloyd E. Cotsen Trust*
*Arie & Ida Crown Memorial*
*The Seymour Grubman Family*
*David and Barbara B. Hirschhorn Foundation*
*Max Palevsky*
*Robert Price*
*Righteous Persons Foundation*
*Leif D. Rosenblatt*
*Sarah and Ben Torchinsky*
*Harry and Jeanette Weinberg Foundation*
AND MEMBERS AND FRIENDS OF THE
*National Yiddish Book Center*

•

The *goldene pave*, or golden peacock, is a traditional symbol of Yiddish creativity. The inspiration for our colophon comes from a design by the noted artist Yechiel Hadani of Jerusalem, Israel.

The National Yiddish Book Center respects the copyright and intellectual property rights in our books. To the best of our knowledge, this title is either in the public domain or it is an orphan work for which no current copyright holder can be identified. If you hold an active copyright to this work – or if you know who does – please contact us by phone at 413-256-4900 x153, or by email at digitallibrary@bikher.org

# באַ׳טעמ׳טע
# אידישע
# מאכלים

צוגעגרייט פון וועלט-באַרימטע

מאַנישעוויטץ׳ס מצה-פּראָדוקטען

דריטע אויסגאַבע — 1930

*

אויסדערוועהלטע רעסיפּיס וואָס זיינען אויסגעפּרואווט און גוטגעהייסען געוואָרען אין די מאַנישעוויטץ עקספּערימענטאַלע קיטשענס פון מיס פ. אַ. גאהר, ב. ס., דאָמעסטיק סייענס עקספּערט און גרע-דזשואייט פון אינסטיטושאַנעל מענעדזש-מענט.

*

פּרייז: $1.50

*


די ב. מאַנישעוויטץ קאָ

פּיין מצה בעקערס

סינסינעטי, אָהייאָ, אַמעריקאַ

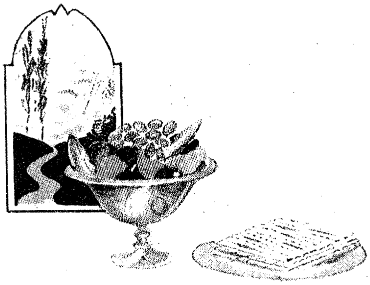
# מאַנישעוויטץ׳ס
# מצות

זיינען באַלוינט געוואָרען מיט אַ גאָלד
מעדאל אויף דער וועלט-אויסשטעלונג,
אין פילאדעלפיא.

## שיקט אונז אַריין אייער
## באַליעבטע רעסיפּי

מיר וועלען פּאָרזיכטיג אויספּרואווען די רעסיפּי וואָס איהר וועט אונז צושיקען און מיר וועלען גוט באַצאָהלען פאר יעדע איינע וואָס וועט אָנגענומען ווערען פאר די צוקונפטיגע אויסגאַבעס פון דעם בוך. די צוגעשיקטע רעסיפּיס מוזען זיין אַנדערש פון די וואָס זיינען שוין געדרוקט אין בוך.

ער גאַנצער אינהאלט קאָפּירייט 1930
די ב. מאַנישעוויטץ קאָ.



# פארווערט

באלעבאסטעם פון יעדען טייל פון ערד-קוגעל וואו מאנישעוויטץ'ס מצה-פראדוקטען ווערען געברויכט, האבען מעגליך געמאכט די ערשיינונג פון דעם בוך פון באַ'טעמ'טע אידישע מאכלים . . . די דאזיגע פרויען האבען אונז אריינגעשיקט זייערע באליעבטסטע רעסיפּים פאר מאכלים וואס האבען פארשאפט פארגעניגען זייערע אייגענע פאמיליעס . . . די רעסיפּים זיינען אויסגעפּרואווט געווארען אין אונזערע אייגענע קיטשענס, און 250 זיינען אויסגעקליבען געווארען צו ערשיינען אין אט דעם אויסערגעווענליכען בוך . . . איינינע פון די רעסיפּים זיינען פון די אמת אלט-היימישע שפּייזען . . . אנדערע ווידער זיינען אזוי גאנץ ניי, אז זיי ברייגנען אייך, איין אנגענעהמע איבערראשונג נאך דער אנדערער... די מאכלים ענטהאלטען אלערליי איינפאלען — פון זעקס פארשיעדענע אופנים צוצוגרייטען די שטענדיג אנגעלעגטע מצה-קניידלאך ביז א זעהר אנציהענדע מעטאדע צו מאכען סטראבערי שארט קעיק . . . און טראץ דעם וואס דער בוך איז הויפּטזעכליך צוגעגרייט פאר'ן טעגליכען געברויך, דאך קענען די מעהרסטע רעסיפּים אויך באנוצט ווערען אין די אכט טעג פּסח, — אבער בתנאי, אז די שטאפען וואס ווערען געברויכט זאלען זיין אמת כשר לפּסח, פּונקט ווי מאנישעוויטץ'ס מצה-פּראדוקטען.

מיר האפען אז אט דער בוך וועט בייטראגען א סך אנגענעהמע און ווערטפולע שפּייזען צו אייער טעגליכען שפּייז-צעטעל.

## די ב. מאנישעוויטץ קא.

פיין מצה בעקערס

סינסינעטי, אהייא, אמעריקא.

# אידישער קאַלענדאַר

| | תרצ"א 1930-1931 | תרצ"ב 1931-1932 | תרצ"ג 1932-1933 | תרצ"ד 1933-1934 | תרצ"ה 1934-1935 |
|---|---|---|---|---|---|
| ראש השנה | 23 סעפּט. | 12 סעפּט. | 1 אָקט. | 21 סעפּט. | 10 סעפּט. |
| צום גדליה | 25 סעפּט. | 14 סעפּט. | 3 אָקט. | 24 סעפּט. | 12 סעפּט. |
| יום כפור (יזכור) | 2 אָקט. | 21 סעפּט. | 10 אָקט. | 30 סעפּט. | 19 סעפּט. |
| א' סוכות | 7 אָקט. | 26 סעפּט. | 15 אָקט. | 5 אָקט. | 24 סעפּט. |
| הושענה רבה | 13 אָקט. | 2 אָקט. | 21 אָקט. | 11 אָקט. | 30 סעפּט. |
| שמיני עצרת (יזכור) | 14 אָקט. | 3 אָקט. | 22 אָקט. | 12 אָקט. | 1 אָקט. |
| שמחת תורה | 15 אָקט. | 4 אָקט. | 23 אָקט. | 13 אָקט. | 2 אָקט. |
| ר"ח חשון | 23 אָקט.* | 12 אָקט.* | 31 אָקט.* | 21 אָקט.* | 10 אָקט.* |
| ר"ח כסלו | 21 נאָוו. | 11 נאָוו.* | 30 נאָוו.* | 19 נאָוו. | 8 נאָוו. |
| א' דחנוכה | 15 דעצ. | 5 דעצ. | 24 דעצ. | 13 דעצ. | 2 דעצ. |
| ר"ח טבת | 21 דעצ.* | 11 דעצ.* | 30 דעצ.* | 19 דעצ.* | 7 דעצ. |
| עשרה בטבת | 30 דעצ. | 20 דעצ. | 8 יאנואַר | 28 דעצ. | 16 דעצ. |
| ר"ח שבט | 19 יאנואַר | 9 יאנואַר | 28 יאנואַר | 17 יאנואַר | 5 יאנואַר |
| ר"ח אָדר | 18 פעבר.* | 8 פעבר.* | 27 פעבר.* | 16 פעבר.* | 4 פעבר.* |
| ר"ח אָדר שני | | 9 מערץ* | | | 6 מערץ* |
| תענית אסתר | 2 מערץ | 21 מערץ | מערץ 9 (מוקדם) | 28 פעבר. | 18 מערץ |
| פורים | 3 מערץ | 22 מערץ | 12 מערץ | 1 מערץ | 19 מערץ |
| ר"ח ניסן | 19 מערץ | 7 אַפּריל | 28 מערץ | 17 מערץ | 4 אַפּריל |
| א' פסח | 2 אַפּריל | 21 אַפּריל | 11 אַפּריל | 31 מערץ | 18 אַפּריל |
| ז' פסח | 8 אַפּריל | 27 אַפּריל | 17 אַפּריל | 6 אַפּריל | 24 אַפּריל |
| אחרון של פסח (יזכור) | 9 אַפּריל | 28 אַפּריל | 18 אַפּריל | 7 אַפּריל | 25 אַפּריל |
| ר"ח אייר | 18 אַפּריל* | 7 מאַי* | 27 אַפּריל* | 16 אַפּריל* | 4 מאַי* |
| ל"ג בעומר | 5 מאַי | 24 מאַי | 14 מאַי | 3 מאַי | 21 מאַי |
| ר"ח סיון | 17 מאַי | 5 יוני | 26 מאַי | 15 מאַי | 2 יוני |
| א' שבועות | 22 מאַי | 10 יוני | 31 מאַי | 20 מאַי | 7 יוני |
| ב' שבועות (יזכור) | 23 מאַי | 11 יוני | 1 יוני | 21 מאַי | 8 יוני |
| ר"ח תמוז | 16 יוני* | 5 יולי* | 25 יוני* | 14 יוני* | 2 יולי* |
| שבעה עשר בתמוז | 2 יולי | 21 יולי | 11 יולי | 1 יולי | 18 יולי |
| ר"ח אָב | 15 יולי | 3 אויג. | 24 יולי | 13 יולי | 31 יולי |
| תשעה באָב | 23 יולי | 11 אויג. | 1 אויג. | 22 יולי | 8 אויג. |
| ר"ח אלול | 14 אויג.* | 2 סעפּט.* | 23 אויג.* | 12 אויג.* | 30 אויג.* |

* דער טאָג בעפאַר איז דער ערשטער טאָג ראש חודש.

# נייע

# מאנישעוויטץ'ס 100%

# האול־וויט מצה־פּראָדוקטען

דער נאהרונגס-ווערטה פון האול-ווהיט איז שטענדיג אנערקענט געוואָרען. דער געזונדהייטס-ווערטה הויבט ערשט איצט אָן צו ווערען אָפּגעשאצט.

אין מאנישעוויטץ'ס האול-ווהיט מצה-פּראָדוקטען קריגט איהר די פולע געזונטע קראפט און נארהאפטיגקייט פון דעם גאנצען קערענדעל אין די אפּעטיטנע מצות, מצה-קרעקערס, מצה-מעהל. אלע זיינען געמאכט פון 100% האי גלוטען האול-ווהיט מעהל. גארניט ווערט צוגעגעבען. גארניט ווערט ארויסגענומען. און ווייל דער גאנצער ברען, די מינעראלען און די וויטאמינס זיינען דא אין דער ריכטיגער פּראָפּאָרציע אזוי ווי די נאטור האט געוואלט — דערפאר ווערט אינגאנצען מאָדיפיצירט דער מעט-מאכענדער סטארטש (קראכמעהל) וואס דער ווייץ ענטהאלט.

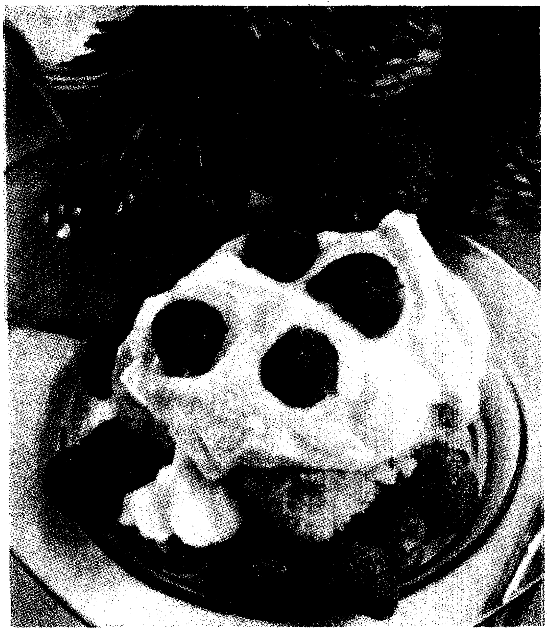
צוליעב אט די באשרענקונג פון סטארטש אינהאלט ווערען מאנישעוויטץ'ס האול-ווהיט פּראָדוקטען פארגעצויגען פאר וויים מעהל פּראָדוקטען פון מענשען וואס לייַדען פון דייעביטיס און פון די וואס זיינען אויף א באַגרעניצטע דיעטע. און אויך דערמיט וואס דער קערפער באקומט עקסטרא סטימולירונג דורך די גאנצע ברען וואס בלייבט אין די ווייץ און וואס איז זעהר ווערטפול אין רעגולירען די פונקציאָנירונג פון דעם מאָגען.

מאנישעוויטץ׳ס האול-ווהיט מצות און מצה-קרעקערס זיינען געשמאק, אפעטיטנע און קרוכלע, פול מיט געזונט און באַ׳טעמ׳טקייט. זיי זיינען גוט אליין פאר זיך, און ספעציעל באַ׳טעמ׳ט ווען סערווירט מיט פאַר־שיעדענע שפייזען.

באמערקונג: אין אַ סך רעסיפּיס פון דעם בוך, וואו עס ווערט אַנגעוויזען צו געברויכען אונזערע מצה־מעהל אָדער קעיק־מעהל, קען מען עס פארב׳יטען אויף מאַנישעוויטץ׳ס האול־ווהיט מצה־מעהל מיט צופריעדענשטעלענדע רעזולטאַטען . . . מאַנישעוויטץ׳ס האול־ווהיט מצה־פּראָדוקטען זיינען כשר לפּסח.

# אַ עכט ווייצענע שפּייז מאַנישעוויטץ׳ס סיריעל

אַט דאַ האָט איהר עטוואָס נייעס, פארשיעדען און געשמאק! א סיריעל צוגעגרייט לויט א ספעציעלען פּראָצעס פון די פארדייליכע טיילען פון געקליבענע ווייץ . . . אַט די נאַרהאַפטע און באַ׳טעמ׳טע סיריעל איז זעהר לייכט צוצוגרייטען. פ א ר ט י ג א י ן א מ י נ ו ט. גיט נאָר אריין די סיריעל אין זידענדיגע וואסער — און עס איז פארטיג צו סערווירען. שנעל געמאַכט! און מחיה׳דיג אַפּעטיטנע — א קרעפטיגענדע שפּייז פאר וואקסענדע קינדער; שנעלע ענערגיע פאר ארבייטער; און דאָך איז עס נענוג דעליקאט אז אַפילו די וואָס זיינען אויף א באַשרענקטער דיעטע קענען עס לייכט פאַרדייען. אַפּעטיטנע און צופריעדענשטעלענד מיט מילך, קריעם, צוקער אָדער פרוכט-זאַפטען אלס א ברעקפעסט-שפּייז אָדער דעזוירט... מאַנישעוויטץ׳ס סיריעל איז געשאַפען פאר׳ן טעגליכען געברויך, איז אָבער אויך כשר לפּסח...



## סטראָבערי שאָרטקעיק

4 אייער, ¾ קאָפּעס צוקער, ½ לימענע, (זאַפט און צע־ריבענע שאָלעכץ), ¼ טעה־לעפעלע זאלץ, ½ קאָפּע מאַני־שעוויטץ׳ס קעיק־מעהל.

שלאָגט אויף העלע געלעכלאך פון אייער מיט צוקער. גיט צו לי-מענע, זאלץ און איבערגעזיפּטע קעיק-מעהל ; לעגט אריין די גע-דיכט-אויפגעשלאָגענע ווייסלאך פון די אייער. באַקט אין צוויי פלאכע פאנען אין א לייכט-געהייצטען אויוועז. ווען עס ווערט קאַלט, לעגט ארויף איין לעיער אויף א שיסעל. באדעקט מיט א סך סטראָבערים, גוט באצוקערטע. לעגט ארויף דעם אנדערען לעיער און באדעקט מיט זיסע און געווירצטע אויפגעשלאָגענע (וויפּד) קריעם.

# פענקעיקס

½ קאפּע מאנישעװיטץ'ס קעיק־מעהל, 2 אייער, 1 לעפּעלע צוקער, 1 לעפּעלע בעיקינג־פּױדער, ¼ לעפּעלע זאלץ, ½ קאפּע מילך אָדער הייסע װאַסער.

שלאָגט אויף די אייער, גיט צו מילך און די אנדערע פּראָדוקטען (די טרוקענע), מישט אויס גוט, און לעגט אריין די קעיקס אין אַ אָנגעשמירטען בראָט-אייזען (גרידעל). װען דאָס טייג הויבט אָן בלעזלען, קערט איבער די פּענקעיקס און ברוינט אויף דער אַנדערער זייט. אויב איהר װילט נאָך אַ לייכטערען פּענקעיק, שלאָגט אויף די װייסליכע באַזונדער ביז זיי זיינען הארט, און װיקעלט איין דעם מיקסטשור צולעצט ביז געדיכט. פון דער רעסיפּי קענט איהר מאכען 6 קעיקס.

# באַ׳טעמ׳טע אידישע מאכלים

**וויכטיג:** — געברויכט א פ ל אַ כ ע מ אָ ס ביים צוגרייטען אַלע רעסיפּים. צופריעדענשטעלענדע רעזולטאַטען זיינען גאַראַנטירט ווען איהר פאָלגט נאָך גאַנץ גענוי די איינפאַך־אָנגעשריבענע דירעקשאָנס.

## מאקאראָנים

- ⅔ קאָפּעס מאַנישע־וויטץ׳ס קעיק־מעהל
- ⅓ קאָפּע קארטאָפּעל־מעהל
- 1 לעפעלע זאַלץ
- 1 קאָפּע צוקער
- 1 קאָפּע צעהאַקטע ניס
- 1 לימענע (זאַפט, און אַז איהר ווילט—די שאָלעכץ)
- 2 אויפגעשלאָגענע אייער

מישט אויס צוזאמען די שטאָפען, לויט דער אָנגעגעבענער אָרדנונג, נעמט א שטיקעל טייג אין האנד און מאכט דערפון א קייליכעל, מאכט עס פלאטשיג אָדער אין אַן אַנדער פאָרם ווי איהר ווילט, באקט עס אויף א קוקי־פּאַפּיער, וואָס איז באַדעקט מיט וואקס־פּאַפּיער. באקט אין א מעסיגען אויוועז (325 גראַד) פאר פינף און דרייסיג מינוט. צולעצט מאכט דעם אויוועז הייסער כדי די קעיקלאך זאָלען ארויסקומען ברוינער.

## „פּעטיעס" פון וועלשענע ניס

- 2 אייער
- 2 קאָפּעס געמאָהלענע צוקער
- ½ קאָפּע מאַנישעוויטץ׳ס קעיק־מעהל
- 2 קאָפּעס גוט־צעריבענע וועלשענע ניס

שלאָגט אויף די אייער און צוקער, ביז עס ווערט לייכט. מישט אריין דערנאָך די וועלשענע ניס און קעיק־מעהל. לאָזט ארונטער פון א טעהלעפעלע אָט די מאסע אויף בעקעלאך באַשמירט מיט פעטס, איבערלאָזענדיג ארום 2 אינטשעס צווישען די „פּעטיעס". באַקט אין אַ מעסיגען אויוועז (325 גראַד) פאר א צוואנציג מינוט.

# די ב. מאַנישעוויטץ קאָמפּאַני

## ספּאָנדזש-קעיק, נומער 1

- 12 אייער
- 2 קאָפּעס צוקער
- 1 קאָפּע מאַנישעוויטץ׳ס קעיק-מעהל
- 1 לעפעלע קאַרטאָפּעל-מעהל
- 1 לימענע (צעריבענע שאָלעכץ און זאַפט)

שלאָגט אויף צוזאמען די געלעכלאַך פון די אייער מיט צוקער פאר 30 מינוט, וויקעלט איין די געדיכט-אויפגעשלאָגענע ווייסליכע פון די אייער. גיט צו לימענע-זאפט און צעריבענע שאָלעכץ, מישט אויס די מצה-קעיק-מעהל און קאַרטאָפּעל-מעהל און וויקעלט איין, ביסלאכוויס. באקט אין א מעסיגען אויווען (325 גראַד) פאַר אַ שטונ-דע. איהר קענט צוגעבען 2 קאָפּעס צעריבענע ניס, אויב איהר ווילט.

## ספּאָנדזש-קעיק, נומער 2

- ½ קאָפּע מאנישעוויטץ׳ס קעיק-מעהל
- ½ קאָפּע קאַרטאָפּעל-מעהל
- 1½ קאָפּעס צוקער
- 8 אייער
- ¼ לעפעלע זאַלץ
- 1 לעפעלע וואַנילא
- ½ לעפעלע מאַנדלען-עקסטראַקט

שלאָגט אויף די געלעכלאַך פון די אייער מיט׳ן צוקער, ביז עס ווערט זעהר לייכט. זיפּט צוזאַ-מען די קעיק-מעהל און די קאַרטאָפּעל-מעהל און גיט צו צום פּאָריגען, גיט צו וואַנילא און מאנד-לען-עקסטראַקט, אָדער א פלייוואָר, לויט אייער טעם. שלאָגט אויף די ווייסליכע פון די אייער מיט דעם זאַלץ צו אַ געדיכטען שוים, און ווי-קעלט איין. באַקט אין א טעמפּעראַטור פון 325 גראַד פאַר אַ שטונדע און אַ פיערטעל.

## נוס-קעיק

- 1 קאָפּע מאנישעוויטץ׳ס מצה-מעהל
- 4 אייער
- 1 קאָפּע צוקער
- 1 קאָפּע וועלשענע ניס
- 1½ טעה-לעפעלאך בייקינג-פּוידער
- ¼ טעה-לעפעלע זאַלץ
- 1 טעה-לעפעלע וואַנילא

שלאָגט אויף די געלעכלאַך פון די אייער און צו-קער צוזאמען ביז עס ווערט זעהר לייכט. לעגט אַריין די וועלשענע ניס און מעהל אין א פלייש-מיהל, מישט אויס מיט דעם בייקינג-פּאודער, און גיט צו צו די געלעכלאַך און צוקער. גיט צו וואַנילא, און מישט אַריין די ווייסליכע פון די אייער, וועלכע זיינען געדיכט אויפגעשלאָגען. גיט צו זאַלץ צו די ווייסליכע. באַקט אין צוויי לייער קעיק בעקעלעך, אין וועלכע איהר האָט אויסגעשפּרייט וואקס-פּאַפּיער, פאר א האלבע שטונדע — אין א מעסיגען אויווען. ווען עס איז אָפּגעקיהלט, באדעקט מיט „פלעיוואָרד" און באַ-צוקערטע „ווהיפּד" קריעם צווישען די לייערס און פון אויבען. אויב מעגליך, לאָזט עס שטעהן אַ שטונדע אָדער צוויי איידער איהר סערווירט עס, און דער פלעיוואָר און קוואליטי וועלען זיין פיעל בעסער.

# סינסינעטי, אָהייאָ, אַמעריקא

## ספּאָנדזש-קעיק, נומער 3

- 6 אייער
- 1 קאָפּע מאַנישעוויטץ׳ס קעיק-מעהל
- 1 קאָפּע צוקער
- 1 לעפּעל קאַרטאָפּעל-מעהל
- 1 לימענע (בלויז די זאַפּט)
- 1 לעפּעלע ארענדזש-עקסטראקט

שלאָגט אויף די ווייסליכע ביז זיי ווערען געדיכט. שלאָגט אריין דעם לימענע-זאַפּט און אַרענדזש-עקסטראקט, דאַן דעם צוקער, צוגעבענדיג עס ביסלאכוויים. גיט צו דאַן די געלעכלאַך, לייכט אויפגעשלאָגען, און צולעצט וויקעלט אַריין די קאַרטאָפּעל-מעהל און קעיק-מעהל וואָס מען דאַרף צוזאַמען גוט איבערזיפּען. באַקט פּאַר איין שטונדע אין אַ טעמפּעראַטור פון 325 גראַד. קערט איבער דאָס בעקעלע און לאָזט עס אָפּקיהלען איידער איהר נעמט אַרוים די קעיק.

## טשאָקאָלאַט-קעיק

- ½ קאָפּע מאנישעוויטץ׳ס קעיק-מעהל
- 4 לעפּעלאך טשאָקאָלאט אָדער קאָקאָ
- ½ קאָפּע צוקער
- ¼ פונט זיסע מאנדלען
- ¼ פונט ראָזשינקעס
- 1 ארענדזש
- 4 אייער

שלאָגט אויף די געלעכלאך מיט איבערגעזיפּטע דינע צוקער. גיט צו די צעריבענע מאנדלען, די טשאָקאָלאט אָדער קאָקאָ, ראָזשינקעס און גוט-איבערגעזיפּטע קעיק-מעהל און דעם זאפט פון ארענדזש, און צולעצט די געדיכט-אויפגעשלאָגענע ווייסליכע פון די אייער. באקט איין שטונדע אין א מעסיגען אויווען אין א בעקעלע וואָס איז אויסגעשפּרייט מיט פּאַפּיער אָנגעשמירט מיט פעטס.

## נים-קוכען

- 6 אייער
- 6 עס-לעפעל צוקער
- ½ קאָפּע צעהאַקטע נים
- 6 עס-לעפּעל מאנישעוויטץ׳ס קעיק-מעהל
- 1 טעה-לעפּעלע בייקינג-פּוידער
- 1 לימענע, בלויז די זאַפּט

מישט אוים די צוקער מיט די געלעכלאך פון די אייער, גיט צו נים, מעהל און בייקינג פּוידער און שלאָגט גוט אויף. גיט צו לימענע-זאַפּט און לעגט אַריין די האַרט-אויפגעשלאָגענע ווייסליכע פון די אייער. באקט אין א מעסיגען אויווען און באַדעקט עס מיט לימענע-אייסינג וואָס איז געמאכט ווי פּאָלגט: 2 ווייסליכע פון אייער, 1 לימענע, צעריבענע שאָלעכץ און ווייכע פּאָלפּ, 1½ קאָפּעס „קאָנפעקשאָנערס 4× צוקער", שלאָגט אויף האַרט די ווייסליכע פון די אייער, גיט צו די צוקער ביסלעכוויים אויפשלאָגענדיג ביז עס ווערט געדיכט גענוג אום צו באַשמירען דעם קוכען. שלאָגט אריין די לימענע-שאָלעכץ און דעם פּאָלפּ.

## מאַנדעל-קעיק

- 10 אייער
- 2 קאָפּעס צוקער
- 1 קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס קעיק-מעהל אָדער מצה-מעהל
- 1 קאָפּע אָפּגעשיילטע און צעריבענע מאַנדלען
- 1 טעה-לעפעלע וואַנילא
- ¼ טעה-לעפעלע זאַלץ

צעשלאָגט די געלעכלאַך פון די אייער און צוקער ביז עס ווערט לייכט און שוימיג. גיט צו די מעהל, די מאַנדלען און די וואַנילא. גיט צו זאַלץ צו די ווייסליכע פון די אייער און שלאָגט אויף ביז עס ווערט האַרט, וויקעלט עס איין אין דעם קעיק-מיקסטשור. באַקט עס אין אַ טעמפּעראַטור פון 325 גראַד פאַר אַ שטונדע און צעהן מינוט. דאָס בעקעלע דאַרף זיין אויסגעשפּרייט מיט וואַקס-פּאַפּיער, אָדער געבּרויכט אַ בעקעלע מיט א דנאָ וואָס מען קען ארויסנעמען. מען קען אויך צוגעבען, ווען מען וויל, די זאַפּט און צעריבענע שאָלעכץ פון איין לימענע.

## עפּעל-קעיק, נומער 1

- 8 עפּעל (אָפּגעשיילט און צעריבען)
- 8 אייער
- ¾ קאָפּעס צוקער
- 1 קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס מצה-מעהל
- ¼ קאָפּע צעריבענע מאַנדלען
- 1 לעפעלע ארענדזש-זאַפּט
- 1 לעפעלע צימרינג.
- ¼ לעפעלע זאַלץ

שלאָגט אויף די ווייסליכע פון די אייער, ביז זיי ווערען געדיכט, צוגעבענדיג זאַלץ. שלאָגט אַריין דעם צוקער, די געלעכלאַך. גיט צו די עפּעל, מצה-מעהל, די מאַנדלען, דעם צימרינג און צולעצט דעם ארענדזש-זאַפּט. באַקט אין אַ הייסען אויווען (325 ביז 350 גראַד) פאַר א שטונדע ביז אַ שטונדע און א פיערטעל.

## עפּעל-קעיק, נומער 2

- 8 אייער
- ¾ קאָפּעס צוקער
- 6 לעפעל מאַנישעוויטץ'ס קעיק-מעהל
- 1 לעפעלע לימענע-עקסטראקט
- 4 עפּעל
- ⅔ קאָפּעס ראָזשינקעס
- ½ לעפעלע זאַלץ

שיילט אָפּ די עפּעל און שניידט עס אין דינע רייפטלאַך, מישט עס אוים מיט 2 לעפעל קעיק-מעהל און א פיערטעל קאָפּע צוקער און גיט צו די ראָזשינקעס, מאַכט דאַן אַ ספּאָנדזש-קעיק-מיקסטשור פון די איבערגעבליבענע שטאָפען, אויפשלאָגענדיג די געלעכלאַך און א האַלבע קאָפּע צוקער, ביז זיי זיינען לייכט. גיט צו די איבערגעבליבענע פיער לעפעל קעיק-מעהל, זאַלץ און לימענע עקסטראקט, צולעצט וויקעלט עס איין אין די געדיכט-אויפגעשלאָגענע ווייסליכע פון די אייער. לעגט אריין א העלפט פון דער ספּאָנדזש-קעיק-מיקסטשור אין א קעיק-בעקעלע, לעגט אוועק איבער דעם די עפּעל-מיקסטשור און פון אויבען די פאַרבליבענע טייג. באַקט אין אַ מעסיגען אויווען (45 ביז 50 מינוט) אין א טעמפּעראַטור פון 325 גראַד.

## ספּאָנדזש קעיק, נומער 4

- 1½ קאָפּעס מאַנישעווויטץ'ס קעיק-מעהל
- 2 קאָפּעס צוקער
- 1 לימענע (בלויז די צעריבענע שאָלעכץ)
- 8 אייער

שלאָגט אויף צוזאמען די אייער, צוקער, לימענע שאָלעכץ ביז עס ווערט לייכט, — אזוי דיק ווי א קאסטארד, דאן וויקעלט איין די מעהל לאנגזאם, באקט אין א מעסיג-געהייצטען אויוון, (350 גראד) ארום 45 מינוט.

## ספּאָנדזש-קעיק, נומער 5

- 1 קאָפּע מאנישעוויטץ'ס קעיק-מעהל
- 1½ קאָפּעס צוקער
- ¼ לעפעלע זאַלץ
- 1 לימענע (די זאפט און צעריבענע שאָלעכץ)
- 8 אייער

טיילט אָפּ די געלעכלאך פון די ווייסליכע, שלאָגט אויף די ווייסליכע ביז עס ווערט געדיכט און גיט צו זאלץ, שלאָגט אויף די געלעכלאך מיט צוקער ביז עס ווערט לייכט, דאן גיט צו די לימענע זאפט און צעריבענע שאָלעכץ, קעיק-מעהל און וויקעלט איין אין די אויפגעשלאָגענע ווייסליכע. שפּרייט אויס דאָס בעקעלע מיט וואקס-פּאַפּיער און באקט אין אַ מעסיג-געהייצטען אויוון, (325 גראד) פאר א שטונדע און א פיערטעל.

## דזשעלי ראָל

- ½ קאָפּע מאנישעוויטץ'ס קעיק-מעהל
- 4 אייער
- ½ קאָפּע צוקער
- ¼ טעה-לעפעלע זאַלץ
- צעריבענע שאָלעכץ פון אַ האַלבער אָרענדזש אָדער לימענע

שלאָגט אויף צוזאמען די געלעכלאך פון אייער און צוקער ביז עס ווערט לייכט, גיט צו די צעריבענע שאָלעכץ און קעיק מעהל, וועלכע איז איבערגעזיפּט געוואָרען דריי מאָל. גיט צו זאלץ צו די ווייסלאך פון די אייער, שלאָגט אויף ביז עס ווערט הארט, און לייגט אַריין אין טייג. שפּרייט אויס וואקס-פּאַפּיער אין א פאן ארום 8 אינטשעס ביי 12, שפּרייט אויס דעם טייג, באַקט אין א טעמפּעראַטור פון 350 גראַד, פאר 12 מינוט, ווען פארטיג, נעמט ארויס דאָס פּאפּיער און לעגט אויף א פייכטען שטיקעל טוך פאר א פּאָר מינוט, דאן קערט עס איבער אויף וואקס-פּאַפּיער באשפּרענקעלט מיט דינעם צוקער. נעמט אוועק די פּאַפּיער פון דעם קעיק, באַשמירט מיט דזשעלי (גלאט אויפגעשלאָגען) אָדער געקאָכטע פראַסטינג און וויקעלט צוזאמען. פארפּאקט אין וואקס-פּאַפּיער, דאן אין דעם פייכטען טוך פאר 15 מינוט, כדי די ראָל זאָל אָנהאלטען זיין שעיפּ, דאן נעמט אוועק דעם ראפּער און באַשפּרענקעלט מיט דינעם צוקער.

## ספּאַנדזש-קעיק, נומער 7

9 אייער
1½ קאָפּעס דינע צוקער
½ לימענע
½ קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס מצה-מעהל
½ קאָפּע קאַרטאָפּעל-מעהל

מישט אויס די געלעכלאַך פון די אייער מיט צוקער, אויפשלאָגענדיג עס ביז עס איז זעהר לייכט, גיט צו לימענע זאַפט, דאַן מצה-מעהל און קאַרטאָפּעל-מעהל, נאָך דעם ווי איהר האָט זיי איבערגעזופּט צוזאַמען א פּאָר מאָל. מישט אריין די האַרט אויפגעשלאָגענע ווייסלאַך פון אייער און באַקט אין א מעסיג-געהייצטען אויוון (325 גראַד). געברויכט א בעקעלע פון וועלכען דער דנאָ קומט אַרויס אָדער שפּרייט אויס וואַקס-פּאַפּיער אין בעקעלע. ווען פאַרטיג, קערט איבער דאָס בעקעלע און לאָזט דעם קייק אָפּקיהלען איידער איהר נעמט איהם אַרויס.

## מאַנדלען טאָרט

5 אייער (די ווייסליכע אָפּגעטיילט פון די געלעכלאַך)
1 קאָפּע צוקער
1 קאָפּע מאַנדלען (צעמאַהלען ניט - אָפּגעשוילטערהייט)
¾ קאָפּעס מאַנישעוויטץ'ס מצה-מעהל
1 לעפעלע בייקינג-פּוידער
1 לעפעלע צימרינג
¼ לעפעלע נעגעלאַך

שלאָגט אויף די געלעכלאַך פון די אייער, צוגעבענדיג די צוקער ביסלאַכוויים, ביז די מיקסטשור איז געדיכט און קריגט דעם קאָליר פון א לימענע, דאַן גיט צו די מאַנדלען און די אַנדערע טרוקענע שטאָפען. מישט זיי אויס גוט, צולעצט וויקעלט אין די געדיכט-אויפגעשלאָגענע ווייסליכע פון די אייער. שפּרייט אויס די בעקעלע מיט וואַקס-פּאַפּיער און באַקט אין א מעסיגען אויוון (325 גראַד) פאַר 1 שטונדע. ווען פאַרטיג, קערט איבער דאָס פענדעל און לאָזט דעם קייק אָפּקיהלען איידער איהר נעמט אַרויס.

## אַרענדזש נאָט-קעיק

6 אייער
1 קאָפּע צוקער
½ קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס קעיק-מעהל
2 לעפעל קאַרטאָפּעל-מעהל
½ קאָפּע צעריבענע ניס
¼ לעפעלע זאַלץ
1 לעפעלע אַרענדזש-עקסטראַקט

שלאָגט אויף די געלעכלאַך פון די אייער און דעם צוקער ביז זיי זיינען לייכט. זיפּט איבער צוזאַמען די קעיק-מעהל און קאַרטאָפּעל-מעהל און גיט עס צו, דאַן מישט אַריין די ניס און די פלייוואָרינג. שלאָגט אויף די ווייסליכע פון די אייער ביז זיי זיינען געדיכט, צוגעבענדיג זאַלץ. וויקעלט זיי אַריין לייכט אין דער מיקסטשור, און באַקט אין א מעסיגען אויוון (325 גראַד) פאַר 45 ביז 60 מינוט. שפּרייט אויס דאָס בעקעלע מיט וואַקס-פּאַפּיער.

## סינסינעטי, אָהייאָ, אַמעריקא

### ווייַן-קעיק

12 אייער
1 קאַפּע צוקער
1 קאַפּע מאַנישעוויטץ'ס קעיק-מעהל
1 קאַפּע ווייַן אָדער אַן אַנדער געטראַנק
1 לעפעלע צימרינג
1 קאַפּע צעריבענע וועלשענע ניס
½ לעפעלע זאַלץ

שלאָגט אויף די געלעכלאַך פון די אייער, צוזאַמען מיט דעם צוקער, ביז עס ווערט לייכט און קריגט א לימענע-קאָליר. מישט עס דערנאָך אוים אין דעם ווייַן, גיט צו קעיק-מעהל, זאַלץ, צימרינג און די ניס. צולעצט וויקעלט איין אין די גֿעדיכט-אויפגעשלאָגענע ווייסליכע פון אייער. באַקט אין א געוועהנליך-אָנגעהייצטען אויוועןן (325 גראַד טעמפּעראַטור) פאַר איין שטונדע. ווען פאַרטיג, קערט איבער דאָס בעקעלע און לאָזט דעם קעיק אָפּקיהלען איידער איהר נעמט עס אַרויס. א האַלבע פּאָרציע פון דער רעסיפּי פּילט אָן א געוועהנליכען „טיוב פען“.

### וואָלנאַט-קעיק

½ קאַפּע מאַנישעוויטץ'ס קעיק-מעהל
9 אייער
½ פונט דינער (פּודער) צוקער (1⅓ קאַפּעס)
1½ קאַפּעס צעריבענע וואָלנאַטס (וועלשענע ניס)
¼ לעפעלע זאַלץ
1 לעפעלע וואַנילא

שלאָגט אויף אין א קרים די געלעכלאַך פון די אייער מיט דעם צוקער, גיט צו די גוט-געזיפּטע קעיק-מעהל, זאַלץ און וואַנילא. מישט אוים מיט די צעריבענע וואָלנאַטס און וויקעלט איין אין לייכט און געדיכט-אויפגעשלאָגענע ווייסליכע פון די אייער. באַקט אין א מעסיגען אויוועןן (325 גראַד) פאַר פופציג מינוט. קערט איבער דאָס בעקעלע און לאָזט דעם קעיק אָפּקיהלען איידער איהר נעמט איהם אַרויס.

### אָרענדזש פלאַף-קעיק

7 אייער
1½ קאַפּעס צוקער
½ קאַפּע אָרענדזש-זאַפט
½ לימענע (בלויז דעם זאַפט)
1 קאַפּע מאַנישעוויטץ'ס קעיק-מעהל
½ לעפעלע בייקינג-פּודער
¾ לעפעלאַך קרים אָף טאַרטאַר

שלאָגט אויף די געלעכלאַך פון די אייער ביז זיי ווערען לייכט, גיט צו דעם צוקער ביסלאַכווייס, איבערזיפּענדיג דעם צוקער 5 מאָל. שלאָגט אויף ווייטער ביז עס ווערט לייכט, גיט צו דעם אָרענדזש און לימענע-זאַפט. זיפּט איבער צוזאַמען די קעיק-מעהל און בייקינג פּאודער און וויקעלט זיי איין אין דער מיקסטשור. שלאָגט אויף די ווייסליכע ביז זיי ווערען שוימענדיג, דאַן גיט צו די קרים אָף טאַרטאַר און שלאָגט אויף ביז עס ווערט געדיכט. וויקעלט איין די ווייסליכע פון די אייער, גיסט אַריין די מיקסטשור אין אַ פּעטענט-טיוב-פּענדעל און באַקט אין אַ טעמפּעראַטור פון 325 גראַד פאַר 50 מינוט. קערט איבער דאָס בעקעלע און לאָזט דעם קעיק אָפּקיהלען איידער איהר נעמט איהם אַרויס.

## טשאָקאָלאַט ספּאָנדזש קעיק

6 גרויסע (אָדער 7 קליינע) אייער
1 קאָפּע צוקער
½ קאָפּע מאַנישעוויטץ׳ס קעיק-מעהל
3 עס-לעפעל קאַקאָ
½ קאָפּע צעהאַקטע ניס
2 עס-לעפעל וואַסער
1 טעה-לעפעלע וואַנילא

שלאָגט אויף די ווייסלאַך פון די אייער האַרט, דאַן גיט צו צוקער ביסלאַכווייז. שלאָגט אויף די געלעכלאַך פאַר 5 מינוט און מישט אַריין אין די ווייסלאַך און צוקער. זיפּט איבער צוזאַמען קעיק-מעהל און קאָקאָ און לייגט אריין אין דער אייער מיקסטשור ביסלאַכווייז. גיט צו וואסער לאַנגזאַם, לייגט אריין די ניס, גיט צו וואַנילא און באַקט אין א מעסיגען אויוון, 325 גראַד, אַרום 45 מינוט.

## פּעדער קעיק

⅓ קאָפּע „שאָרטענינג“
1 קאָפּע צוקער
4 אייער
1 אָרענדזש, בלויז צעריבענע שאָלעכץ
½ קאָפּע מילך
½ קאָפּע מאַנישעוויטץ׳ס קעיק-מעהל
½ קאָפּע קאַרטאָפעל-מעהל
3 טעה-לעפעלאַך בעיקינג-פּוידער
½ טעה-לעפעלע זאַלץ

שלאָגט אויף די שאָרטענינג, ביז עס ווערט ווי אַ קריעם, גיט צו צוקער ביסלאַכווייז, דאַן די גוט-אויפגעשלאָגענע געלעכלאַך פון אייער און שאָלעכץ פון אָרענדזש. זיפּט איבער צוזאַמען די טרוקענע שטאָפען און גיט צו אַבוועקסלענדיג מיט מילך. מישט צו די האַרט אויפגעשלאָגענע ווייסלאַך פון אייער, לייגט אין א פּענדעל באַשמירט מיט פעטס און באַקט אין א מעסיגען אויוון אַרום 45 מינוט.

## קאַקאָ-ניס קעיק

10 אייער
⅔ קאָפּעס צוקער
⅔ קאָפּעס מאַנישעוויטץ׳ס קעיק-מעהל
1 לימענע (צעריבענע שאָלעכץ און זאַפט)

1 קאָפּע קאַקאָ-ניס
½ קאָפּע צוקער
2 לעפעל קאַקאָ
⅔ קאָפּעס ראָזשינקעס
די ווייסליכע פון 2 אייער

שלאָגט אויף די געלעכלאַך פון די אייער מיט דעם צוקער ביז זיי זיינען לייכט, גיט צו די לימענע-זאַפט און צעריבענע שאָלעכץ, און גיט צו דאַן די קעיק-מעהל, וויקעלט איין די געדיכט-אויפגעשלאָגענע ווייסליכע פון די אייער, מישט אויס דערנאָך צוזאַמען די קאַקאָ-ניס, ראָזשינקעס, קאַקאָ און א האַלבע קאָפּע צוקער. לעגט אריין אַ העלפט פון די קעיק-מיקסטשור אין פּענדעל, און מאַכט דערנאָך א לעיער פון דער קאַקאָ-ניס מיקסטשור און באַדעקט מיט די איבערגעבליבענע העלפט פון די קעיק-מיקסטשור. באַקט אין א טעמפּעראַטור פון 325 גראַד פאַר 50 ביז 60 מינוט. ווען פאַרטיג באַשמירט עס מיט די צוויי געדיכט-אויפגעשלאָגענע ווייסליכע פון די אייער און באַשפּרענקעלט מיט צוקער.

## קאַקאַ-טאָרט

8 אייער
1 קאַפּע צוקער
⅔ קאַפּעס קאַקאַ
¼ קאַפּע מאַנישעוויטץ'ס מצה-מעהל
1 טעה-לעפעלע בעיקינג-פּוידער
1 קאַפּע קאַמבינירט פון ראָזשינקעס, לימענע און צעמאַהלענע ניס

שלאָגט צוזאמען די געלעכלאך פון די אייער און צוקער ביז עס איז לייכט און האָט דעם קאָליר פון לימענע. גיט צו די קאַקאַ און די פרוכט גע-מישט מיט דער מעהל, בייקינג פּוידער און ניס. וויקעלט איין אין די גערדיכט-אויפגעשלאָגענע ווייסליכע פון די אייער, און באַקט אַ שטונדע ביי אַ טעמפּעראַטור פון 325 גראַד. שפּרייט אויס דאָס בעקעלע מיט וואַקס-פּאַפּיער סיידען אַ פּעטענט-ספּאָנדזש-קעיק-בעקעלע ווערט גע-ברויכט.

## טייטלען-קעיק

1 קאַפּע מאַנישעוויטץ'ס קעיק-מעהל
1¼ קאַפּעס צוקער (אַם בעסטען איז פּוידער-צוקער)
8 אייער
2 קאַפּעס גוט-צעשניטענע טייטלען
5 לעפעלאך צימרינג
1 לעפעלע נעגעלאך
1 לימענע

שלאָגט צוזאמען די געלעכלאך און דעם צוקער ביז זיי זיינען זעהר לייכט. גיט צו קעיק-מעהל, געווירצען, לימענע-זאַפט און די טייטלען, צו-לעצט וויקעלט איין אין די גערדיכט-אויפגעשלאָ-גענע ווייסליכע פון די אייער און באַקט אין אַ מעסיג-אָנגעהייצטען אויוועז (פון 325 ביז 350 גראַד) פון 45 ביז 60 מינוט.

## רעספּבערי קעיק

1 קאַפּע מאַנישעוויטץ'ס מצה-מעהל (אָדער אַ האַלבע קאַפּע מצה-מעהל און אַ האַלבע קאַפּע קארטאָפעל-מעהל)
1½ קאַפּעס צוקער
8 אייער
1 לימענע (צעריבענע שאָלעכץ און זאַפט)
2 לעפעל מאַלינע (רעספּ-בערי) איינגעמאַכטץ
2 לעפעל צעמאַהלענע וועלשענע ניס
¼ לעפעלע זאַלץ

שלאָגט אויף די געלעכלאך פון די אייער מיט צוקער, ביז עס ווערט לייכט, גיט צו צעריבענע שאָלעכץ און לימענע-זאַפט, די איינגעמאַכטס (צעלאָזט די איינגעמאַכטס אויב עס איז הארט), גיט צו דערנאָך די ניס און די מצה-מעהל. שלאָגט אויף די ווייסליכע פון די אייער מיט זאַלץ ביז עס ווערט הארט, דאַן וויקעלט איין אין דעם קעיק-מיקסטשור. שפּרייט אויס דאָס בעקעלע מיט וואַקס-אַפּיער און לעגט אריין דעם קעיק-מיקסטשור, און באַשפּרענקעלט עס מיט אַביסעל צעריבענע וועלשענע ניס. באַקט אין אַ טעמפּעראַטור פון 325 גראַד פאַר איין שטונדע. אויב איהר ווילט קענט איהר עס באַקען אין צוויי לעיערס, אריינלעגענדיג די מאַלינע-איינגע-מאַכטס צווישען איין לעיער און דעם צווייטען און אַ ווייסע „אייסינג“ אויבען און אין די זייטען.

## אָריענט קעיק

- 8 אייער
- 1½ קאָפּעס פּוידער־צוקער
- 1 לימענע (בלויז די צריבענע שאָלעכץ)
- 1 לעפעלע אָל־ספּייס
- 2 לעפעלעך צימרינג
- 1 קאָפּע צעמאָהלענע מאַנדלען
- 2 שטיקלאך צריבענע טשאָקאָלאַט
- 1 ארענדזש (בלויז די זאַפּט)
- 3 לעפעל וויין
- ¾ קאָפּעס מאַנישעוויטץ'ס מצה־מעהל

גיט צו צו די געלעכלאך צוקער און מישט אויס גוט ביז עס ווערט א מאסע, גיט צו די צעריבענע לימענע שאָלעכץ, טשאָקאָלאַט, געווירצען, דאַן דעם ארענדזש-זאַפּט, וויין און ניס. זיפּט איבער די מעהל אַ פּאָר מאָל און גיט צו, וויקעלט עס איין דאַן אין די געדיכט-אויפגעשלאָגענע ווייסליכע פון די אייער. שפּרייט אויס דאָס בעקעלע מיט וואקס-אַפּיער און באַקט אין אַ מעסיג-אָנגעהייצטען אויוועז (325 גראד) פאר אַ שטונדע.

## באָסטאָן פּאַי

- ⅓ קאָפּע פּוטער
- 1 קאָפּע צוקער
- 4 אייער
- ½ טעה־לעפעלע וואַנילא
- ¼ טעה־לעפעלע זאַלץ
- ¼ קאָפּע מילך
- 1 קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס קעיק־מעהל
- 3 טעה־לעפעלאך בייקינג פּוידער

מישט אויס די פּוטער און צוקער, גיט צו די אויפגעשלאָגענע געלעכלאך פון די אייער, די וואַנילא, זאלץ און מילך. שלאָגט אויף די ווייסלאך הארט און מישט אריין. זיפּט איבער די קעיק-מעהל מיט דעם בייקינג פּאודער און לעגט אַריין צולעצט. באַקט אין לעיער קעיק בעקעלאך אין אַ מעסיג-געהייצטען אויוועז. צווישען די לעיערס לעגט אריין דעם פאָלגענדען פילינג: קאָכט א האלבע קאָפּע צוקער און א האלבע קאָפּע וואַסער ביז די צוקער ווערט צעלאָזען, דאַן גיט צו דעם זאַפּט פון דריי-פיערטעל לימענע. מישט 3 טעה-לעפעלאך קאָרנסטארטש מיט איין עס-לעפעל קאַלטע וואַסער און גיסט אַריין אין סירופּ. קאָכט ביז עס ווערט געדיכט, דאַן נעמט אוועק פון פייער און מישט אריין די הארט-אויפגעשלאָגענע ווייסלאך פון 2 אייער. נאָך דעם ווי איהר האָט דאָס געלעגט צווישען די לעיערס, לעגט אַרויף אויבען טשאָקאָלאַט-אייסינג געמאכט ווי פאָלגט:
1 קאָפּע 4X צוקער, 1 טעה-לעפעלע צעלאָזענע פּוטער, 1 און א האלב סקווערס ביטערע טשאָקאָלאַט, 1 טעה-לעפעלע קריעם, 1 ניט-אויפגעשלאָגען ווייסעל פון אַן איי, איין פיערטעל טעה-לעפעלע וואַנילא. גיט צו צוקער צו די ווייסלאך ביסלעכוויים, אויפשלאָגענדיג עס מיט אַ גאָפּעל. גיט צו פּוטער, צעלאָזענע טשאָקאָלאַט און קריעם. שלאָגט אויף ביז עס איז גרייט אָנצושמירען.

# סינסינעטי, אָהייאָ, אַמעריקא

## פרוכט-קעיק

- ½ פונט פוטער
- 2 קאָפּעס ברוינעם צוקער
- 1 קאָפּע שוואַרצע קאָפע
- 1 לעפעלע סאָדע
- 1 לעפעלע קריעם אָף טאַרטאַר
- 1 קאָפּע סירופ
- 1 לעפעלע זאַלץ
- 3½ קאָפּעס מאַנישעוויטץ'ס מצה-קעיק-מעהל
- 6 אייער (באַזונדער אויפגעשלאָגען)
- 1 לעפעלע איינגעמאַכץ
- 1 קאָפּע גרעיפ-דזשוס
- 1 קאָפּע קאַרשען
- 1 קאָפּע טייטלען
- 1 קאָפּע מאַנדלען
- 1 קאָפּע פּיקאָן-ניס
- 1 קאָפּע אירגענד וועלכע אַנדערע ניס
- 1 לעפעלע אָל-ספּיים
- 1 לעפעלע צימרינג
- 1 לעפעלע נאָטמעג
- 1 קאָפּע ראָזשינקעס
- 1 קאָפּע וויינפּערלאך
- 1 קאָפּע ציטראָן
- ½ קאָפּע געצוקערטע אָרענדזש-שאָלעכץ
- ½ קאָפּע געצוקערטע לימענע-שאָלעכץ

גרייט צו אַלע אויסגערעכענטע פרוכטען, צעשניידט די טייטלען, קאַרשען, ציטראָן און אָרענדזש און לימענע-שאָלעכץ אויף קליינע שטיקלאך. וואַשט די ראָזשינקעס און וויינפּערליך, און באַדעקט זיי מיט אַ האַלבע קאָפּע קעיק-מעהל. צעמאָהלט די ניס און מעסט אָפּ די אַלע איבעריגע שפּייז-אַרטיקלען. צעפיהרט אין דער קאָפּע די סאָדע און דעם טאַרטאַר-קרים. שלאָגט אויף די אייער באַזונדער. דאַן מאַכט אַ קרים פון דעם פוטער און צוקער און גיט צו די אויפגעשלאָגענע געלעכלאך. גיט אויך צו קאָפּע אין וועלכער עס איז צעפיהרט די סאָדע און דער טאַרטאַר-קרים. דאַן גיט צו דעם סירופ, איינגעמאַכץ און גרעיפ-דזשוס. מישט אויס צוזאַמען די קעיק-מעהל, מיט זאַלץ און די געווירצען, און גיט צו צום איבעריגען. מישט עס אויס מיט די פרוכט און ניס און וויקעלט אין די גוט אויפגעשלאָגענע ווייסליכע. באַקט פאַר 2 שטונדען אין אַ געוועהנליך-אָנגעהייצטען אויווען (300 גראַד טעמפּעראַטור). שפּרייט אויס דאָס בעקעלע מיט וואַקס-פּאַפּיער.

## ספּאָנדזש-קעיק, נומער 6

- 6 אייער
- 1⅓ קאָפּעס צוקער
- ½ קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס קעיק-מעהל
- ½ קאָפּע קאַרטאָפּעל-מעהל
- ¼ קאָפּע הייסע וואַסער
- ¼ טעה-לעפעלע זאַלץ
- לימענע-זאַפט און צעריבענע שאָלעכץ (פון איין לימענע)

צעשלאָגט די געלעכלאך פון די אייער און די צוקער ביז זיי ווערען לייכט, גיסט אַריין הייסע וואַסער און די זאַפט און צעריבענע לימענע-שאָלעכץ, זיפּט דורך צוזאַמען די קעיק-מעהל און די קאַרטאָפּעל-מעהל און גיט צו צו דעם מיקסטשור. וויקעלט דאַן איין אין די געדיכט-אויפגעשלאָגענע ווייסליכע פון די אייער מיט זאַלץ, ביז עס ווערט האַרט, שפּרייט אויס דאָס בעקעלע מיט פייכטע פּאַפּיער אָדער וואַקס-פּאַפּיער און באַקט דעם קעיק פאַר אַ שטונדע און אַ האַלב אין אַ טעמפּעראַטור פון 325 גראַד, ווען פאַרטיג, קערט איבער און לאָזט אָפּקיהלען איידער איהר נעמט עס אַרויס.

## געווירצטער קעיק

1 קאָפּע צוקער
1 קאָפּע ראָזשינקעס
1 קאָפּע וואַסער
½ קאָפּע שאָרטעניגג
3 אייער
1 קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס קעיק־מעהל
1 טעה־לעפּעלע ענגלישע פּעפּער
1 טעה־לעפּעלע נעגעלאַך
1 טעה־לעפּעלע קאַקאָ
1 טעה־לעפּעלע צימרינג
¼ טעה־לעפּעלע זאַלץ
2 טעה־לעפּעלעך בייקינג־פּוידער
½ טעה־לעפּעלע סאָדע

קאָכט אינאיינעם פאַר 5 מינוט די צוקער, ראָזשינקעס, וואַסער און שאָרטעניגג. ווען עס איז קאַלט, שלאָגט אריין די אייער איינציגוויים, דערנאָך גיט צו די טרוקענע שטאָפען, וועלכע זיינען צוזאמען געזיפּט געוואָרען. שפּרייט אויס וואַקס-פּאַפּיער אין א פלאַך בעקעלע, לעגט אריין טייג און באַקט אין אַ טעמפּעראַטור פון 300 גראַד ארום 45 מינוט.

## ארענדזש טאָרט

5 אייער
1 קאָפּע צוקער
¾ קאָפּעס מאַנישעוויטץ'ס מצה־מעהל
½ קאָפּע צעמאָהלענע ניס
1 טעה־לעפּעלע בייקינג־פּוידער
צעריבענע שאָלעכץ פון איין לימענע און פון איין ארענדזש
2 עס־לעפּעל ארענדזש־זאַפט
1 טעה־לעפּעלע צימרינג
½ טעה־לעפּעלע נעגעלאַך

שלאָגט אויף די געלעכלאַך פון די אייער מיט צוקער, ביז עס ווערט לייכט. גיט צו די צעריבענע לימענע און ארענדזש־שאָלעכץ און די ארענדזש־זאַפט און ניס. מישט צוזאמען און גיט צו די מעהל, בייקינג פּוידער און געווירצען, וויקעלט איין אין די געדיכט־אויפגעשלאָגענע ווייסליכע פון די אייער, שפּרייט אויס די בעקעלע מיט וואַקס-פּאַפּיער, און לעגט אריין קעיק-מיקסטשור און באַקט ביי א טעמפּעראַטור פון 325 גראַד פאַר אַ שטונדע צייט.

## טשאָקאָלאַט מאַקארונס, נומער 2

ווייסלאַך פון 5 אייער
1 קאָפּע צוקער
⅛ פונט זיסע טשאָקאָלאַט
1 טעה־לעפּעלע וואַנילא
2 קאָפּעס צעהאַקטע ניס
3 עס־לעפּעל מאַנישעוויטץ'ס קעיק־מעהל

שלאָגט אויף די ווייסלאַך פון אייער זעהר הארט, דאַן שלאָגט אריין די צוקער ביסלעכוויים. צעלאָזט די טשאָקאָלאַט איבער היים וואסער און גיט צו, דאַן גיט אריין די ניס, קעיק-מעהל און וואַנילא. לעגט אוועק אויף אַ טעלער, פאַרשפּרייט מיט וואַקס-פּאַפּיער און באַקט 20 מינוט אין א טעמפּעראַטור פון 300 גראַד. ווען עס איז קיהל, נעמט זיי ארונטער פון פּאַפּיער מיט א לאָפּעטקעלע.

# פיין מצה בעקערס

## קאַניש-ברויט

- 2 קאָפּעס מאַנישעוויטץ׳ס מצה-מעהל
- 1 לעפּעלע קאַרטאָפּעל-מעהל
- 2 קאָפּעס צעהאַקטע ניס
- 2 קאָפּעס צוקער
- ½ לימענע (בלויז דעם זאַפּט)
- 1 לעפּעלע פּוטער אָדער אַנדערע פעטס
- ½ לעפּעלע זאַלץ
- 6 גוט-אויפגעשלאָגענע אייער

מישט צוזאמען אלע שטאָפּען, און מאכט אַ האַר-טען טייג. שמירט אָן מיט פעטס אַ ברויט-בע-קעלע און לעגט אריין די טייג, באשמירענדיג פון אויבען מיט אַ געלעכעל פון אַן איי. באַקט אין אַ מעסיגען אויוועו (325 גראַד) פאר איין שטונדע.

## טייטלען „קאָפּ קעיק"

- ¾ קאָפּעס צוקער
- 3 אייער
- ½ קאָפּע מאַנישעוויטץ׳ס מצה-מעהל
- 2 טעה-לעפעלאך בייקינג-פּוידער
- 1 קאָפּע טייטלען, גוט צעשניטען
- 1 קאָפּע צעהאַקטע ניס
- ¼ טעה-לעפעלע וואַנילא
- ¼ טעה-לעפעלע לעמאָן-עקסטראַקט
- ¼ טעה-לעפעלע ארענדזש עקסטראקט

שלאָגט אויף די געלעכלאך פון אייער און צו-קער צוזאמען, גיט צו ניס, טייטלען און פליי-וואָרינג. מישט צו די האַרט אויפגעשלאָגענע ווייסליכע פון אייער, דאַן די מעהל און בייקינג-פּאודער, וועלכע זיינען איבערגעזופּט, צוזאמען. באַקט אין אַ מאָפין בעקעלע פאר 45 מינוט אין אַ מעסיגען אויוועו. אויב איהר ווילט, באקט אויף איין שטיק פּאַפּיר, צעשנייט אויף סקווערע שטיקלאך און סערווירט מיט אויפגעשלאָגענע קריעם.

## טשאָקאָלאַט מאַקאַרונס, נומער 1

- 1 קאָפּע צוקער
- ½ קאָפּע פּוטער (אַ ¼ פונט)
- 4 אייער
- ½ פונט מאַנדלען-פּייסט
- ½ קאָפּע (¼ פונט) צעלאָזענע טשאָקאָלאַט
- ½ קאָפּע מאַנישעוויטץ׳ס קעיק-מעהל
- ½ קאָפּע קאַרטאָפּעל-מעהל
- 1 טעה-לעפעלע בייקינג-פּוידער
- 1 לעפעלע לימענע-עקסטראַקט
- ¼ לעפעלע זאַלץ

טיילט אָפּ די אייער, און שלאָגט צונויף א העלפט פון די ווייסליכע מיט דעם מאַנדעל-פּייסט, ביז עס איז גוט אויסגעמישט. רייבט עס צונויף מיט א העלפט פון דעם צוקער, גיט צו דערנאָך דעם אַנדערען העלפט פון די ווייסליכע און פון דעם צוקער. גיט צו די גוט-אויפגעשלאָגענע גע-לעכלאך, צעלאָזענעם טשאָקאָלאַט און די פּוטער, דאַן גיט צו די טרוקענע שטאָפּען וואס זיינען צוזאמענגעזיפּט און דעם לימענע-עקסטראַקט. לאָזט אַרויף אויף וואַקס-פּאַפּיער שטיקלעך פון דער מאסע, אין דער גרויס פון א דאָלאר, און באַקט זיי אַרום 15 מינוט אין א טעמפּעראַטור פון 350 גראַד. פון דעם רעסעפּי קען מען אויך באַקען „קאָפּ-קעיקס" אָדער אין לעיערס.

## פראַנצויזישע קאַפּע-קעיק

3 אייער
¾ קאָפּעס צוקער
¼ קאָפּע פּוטער
¼ טעה-לעפעלע זאַלץ
¼ קאָפּע מילך
¾ קאָפּעס מאַנישע-וויטץ'ס קעיק-מעהל
3 טעה-לעפעלאך בייקינג-פּאודער

שלאָגט אויף די געלעכלאך פון די אייער און צוקער. גיט צו צעלאָזענע פּוטער, זאַלץ און מילך. מישט אריין די הארט אויפגעשלאָגענע ווייסלאך פון די אייער און דאן די קעיק מעהל, וועלכע איז איבערגעזופּט מיט בייקינג פּאודער. דערוואַרימט אן 8 אינטשיגע סקווער בעקעלע, באַשמירט עס מיט פעטס און שפּרייט אוים אַביסעל מעהל, דאַן לייגט אריין די קעיק מיקס-טשור. באַשפּריינקעלט פון אויבען מיט 3 טעה-לעפעלעך צוקער און א האַלבע טעה-לעפעלע צימערינג וואס איז אויסגעמישט צוזאמען. לייגט אַרויף 6 „וואָלנאַט מיטס" איינציגווייס אָדער באַשפּריינקעלט מיט 2 עס-לעפעל צעהאַקטע נים. וואַרימט דעם אויוון ביז 375 גראַד, דאַן פאַרקלענערט די היץ צו 350 גראַד, לייגט אריין דעם קעיק און באַקט 20 מינוט.

## אַרענדזש קרים-קעיק

¼ קאַפּע מאַנישעוויטץ'ס קעיק-מעהל
¾ קאַפּעס פּאָטייטאָ-מעהל
¼ לעפעלע זאַלץ
1½ קאַפּעס צוקער
8 אייער
די זאַפט און צעריבענע שאָלעכץ פון ½ לימענע
די צעריבענע שאָלעכץ פון איין אַרענדזש

שלאָגט אויף די געלעכלאך פון די אייער ביז עס ווערט ווי קריעם. גיט צו די לימענע-זאַפט און די צעריבענע שאָלעכץ פון דער לימענע און אַרענדזש. שלאָגט אויף דערנאָך די ווייסליכע ביז עס ווערט דיק, און וויקעלט איין מיט אויס-געמישטע קעיק-מעהל, פּאָטייטאָ-מעהל און זאַלץ. באַקט א שטונדע און אַ האַלב אין אן אויוועז פון א טעמפּעראַטור פון 325 גראַד. קעהרט אי-בער דאָס בעקעלע און זאָל דער קעיק אָפּקיהלען איידער איהר נעמט איהם ארויס. דאַן צע-שפּאַלט דעם קעיק און פילט איהם מיט פאָל-גענדער פילינג: 1 אָרענדזש, די זאַפט און צע-ריבענע שאָלעכץ, אויב איהר ווילט, 2 און אַ האַלב לעפעל קאַרטאָפעל-מעהל, אַ האַלבע קאָפּע צו-קער, אַ האַלבע קאָפּע מילך, אַ האַלבע קאָפּע וואַ-סער, איין געלעכעל פון אן איי. מישט צוזאַ-מען די מעהל, צוקער, גיט צו די אָרענדזש-זאַפט און די שאָלעכץ. מישט אוים די מילך מיט דעם וואַסער און גיט עס צו לאַנגזאַם, דאַן מישט אַריין די אויפגעשלאָגענע געלעכלאך פון די איי-ער. קאָכט עס אויף ביז עס ווערט דיק, מישענ-דיג עס די גאַנצע צייט. ווען עס איז אָפּגעקיהלט, באַשמירט דאַמיט דעם אונטערשטען טייל פון

קעיק, און לעגט עס צוריק אַוועק אין דער זעל־בער פּאָזיציע. אויב איהר ווילט קענט איהר צוגעבען קאַקאַ־ניס צו דער פילינג. געברויכט די איבערגעבליבענע ווייסליכע פון די אייער צו מאכען דערפון א געקאָכטען פראָסטינג. קאָכט אויף איין קאָפּע צוקער מיט אַ דריטעל קאָפּע וואַסער, דאַן גיסט עס ארויף לאַנגזאַם אויף די געדיכט־אויפגעשלאָגענע ווייסליכע פון די אייער און שלאָגט צוזאַמען ביז די אייסינג איז געדיכט, אַז עס זאָל זיך קענען אויסשפּריי־טען. גיט צו דערנאָך דעם פלייוואָר באַשטעהענד פון איין לעפעלע ארענדזש־זאַפט, און באַציערט דעם קעיק מיט שטיקלאך אָרענדזש.

## מצה־מעהל־באַרס

3 אייער
1 קאָפּע צוקער
2 קאָפּעס מאַנישעוויטץ׳ס מצה־מעהל
¼ טעה־לעפעלע זאַלץ
¼ טעה־לעפעלע צימרינג
1 טעה־לעפעלע וואַנילא
¼ טעה־לעפעלע מאַנד־לען־עקסטראַקט (זאַפט)

שלאָגט גוט אויף די אייער, גיט צו די צוקער, און מישט אריין די אנדערע שטאָפען. שפּרייט אויס די מיקסטשור אין א פלאַכען פאַן באַשמירט מיט פעטס. באַקט אין א מעסיג־געהייצטען אויווען ארום 30-40 מינוט, צעשניידט אויף באַרס ארום 4 ביי 1 אינטשעס און קאַטשעט אין דינעם צו־קער אָדער פראָסטעד די (באַרס) סטריפּס.

## מאנדלען־מאַקאַרונס

4 לעפעלאַך מאַנישע־וויטץ׳ס קעיק־מעהל
1 פונט אָפּגעשיילטע, גוט־צעריבענע מאַנד־לען
1½ פונט דינעם (פּוי־דער) צוקער (4 קאָ־פּעס)
2 לימענעס (בלויז די שאָלעכץ)
די ווייסלאַך פון 5 אייער

שלאָגט אויף די ווייסליכע ביז זיי ווערען גע־דיכט, מישט צוזאַמען די אנדערע שטאָפען און גיט צו די ווייסליכע פון די אייער, מישט עס גוט אויס. מאַכט פון דעם מיקסטשור מאַקאַרונס, דורכזייענדיג די מיקסטשור דורך א „פּעיסטרי־טיוב״ וואָס האָט א גרויסע עפענונג, אָדער איהר קענט עס אַראָפּלאָזען פון א לעפעלע אויף א גוט־אָנגעפעטען פּאַפּיער. באַשפּרענקעלט עס געדיכט מיט מאַנישעוויטץ׳ס קעיק־מעהל. לאָזט איבער ארום אַן אינטש צווישען איין מאַקאַרון און דעם צווייטען, אַז זיי זאָלען זיך קענען אויסשפּרייטען. באַקט אין א טעמפּעראַטור פון 300 גראַד פאַר 15 מינוט. דאַן מאַכט דעם אויווען זעהר הייס אום צו מאַכען די מאַקאַרונס ברוין. ווען זיי זיינען פאַרטיג לאָזט זיי אָפּקיהלען, איידער איהר ריהרט זיי אָן.

## „פּאַרפּעלרונס"

- די ווייסליכע פון 2 אייער
- ¾ קאָפּעס קאָנפעקשאָנערס צוקער
- ⅔ קאָפּעס מאנישעוויטץ'ס פאַרפעל
- 1 קאָפּע קאָקאָ־נים
- ⅛ לעפעלע זאַלץ

שלאָגט אויף געדיכט די ווייסליכע פון די אייער, גיט צו דעם צוקער און שלאָגט אויף ווייטער. גיט צו די פארפעל, קאָקאָ-נים און זאַלץ. באַשמירט אַ בעקעלע מיט פעטס, באשפּרענקעלט עס מיט מאַנישעוויטץ'ס קעיק-מעהל. לאָזט ארונטער אויף דעם בעקעלע די מיקסטשור לעפעלוויים, לאָזענדיג פרייען פּלאַץ צווישען איינע און די אנדערע. באַקט אין א הייסען אויווען (400 גראד) פון 10 ביז 15 מינוט. איבערשטעלענדיג די בעקעלע פון דעם אונטערשטען טייל פון אויווען אויף דעם אויבערשטען טייל פון אויווען. אום די קעיקס זאָלען פון אלע זייטען זיין ברוין, לאָזט די קעיקס אָפּקיהלען איידער איהר נעמט זיי אַרוים פון בעקעלע.

## מאַנדלען-נוס-קעיק

- ½ קאָפּע מאנישעוויטץ'ס קעיק־מעהל
- ¼ קאָפּע קארטאָפּעל־מעהל
- 1 קאָפּע צוקער
- ½ לעפעלע זאַלץ
- 1 קאָפּע צעריבענע מאַנדלען
- 1 לעפעל צעלאָזענע פּוטער
- 2 אייער
- ⅓ קאָפּע מילך
- 1 לעפעלע וואנילא

זיפּט דורך צוזאמען דריי מאָל די קעיק-מעהל, קארטאָפּעל-מעהל, צוקער און זאלץ, גיט צו די מאנדלען, פּוטער, אייער, מילך און שלאָגט גוט אוים צוזאמען, גיט צו די פלייוואָרינג און באקט אין א מעסיגען אויווען (350 גראַד) ארום דריי-פיערטעל שטונדע.

## צימרינג סטיקס

- 2 לעפעל מאַנישעוויטץ'ס קעיק־מעהל
- ½ פונט צעריבענע מאַנדלען
- 1 פונט דינעם צוקער
- 1 לעפעל צימרינג
- 4 ווייסליכע פון אייער

שלאָגט אויף די ווייסליכע צו א געדיכטען שוים, גיט צו דעם צוקער ביסלעכוויים, דאַן דעם צימרינג, קעיק-מעהל און די צעריבענע מאנדלען. באַשפּרענקעלט אייערע הענד מיט קעיק-מעהל און נעמט ארום א לעפעלע טייג און קאַטשעט אוים מיט די הענד סטיקס א האלבען פינגער די לענג און דיק ווי אייער קליינער פינגער. לעגט עס אַרויף אויף א גוט-אָנגעשמירטען פּאַפּיער איבערלאָזענדיג אַרום אַן אינטש צווישען איינער און דער אַנדערער, כדי זיי זאָלען זיך קענען אויסשפּרייטען. באַקט אין אַ מעסיגען אויווען (300 גראַד) פון צוואנציג ביז דרייסיג מינוט, און באַדעקט מיט געקאָכטע פראָסטינג.

# פיין מצה בעקערס

## רעזין-באַר

- 4 אייער
- ½ קאָפּע צוקער
- ½ קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס קעיק-מעהל
- 2 עס-לעפעל וואַסער
- ½ לעפעלע זאַלץ
- ½ קאָפּע צעשניטענע ראָזשינקעס
- ½ קאָפּע אָפּגעשיילטע און צעהאַקטע מאַנדלען
- 1 לעפעלע וואַנילא אָדער די צעריבענע שאָלעכץ פון אַ האַלבער לימענע

שלאָגט אויף די געלעכלאך פון די אייער מיט צוקער, ביז עס איז לייכט. גיט צו וואַסער, קעיק-מעהל, זאַלץ און די פלייוואָרינג. מישט אריין די מאַנדלען, די ראָזשינקעס און וויקעלט איין אין די געדיכט-אויפגעשלאָגענע ווייסליכע פון די אייער. גיט עס אריין אין א פענדעל אָנגעשמירט מיט פעטס. דאָס פענדעל זאָל זיין לאַנג און פלאַך. די אייער-מיקסטשור זאָל ניט זיין מעהר ווי איין אינטש דיק. באַקט אין א מעסיג-געהייצטען אויווען (325 גראַד) און דאַן שניידט עס שטיקלעכווייס, 4 אינטשעס ביי 1. לעגט עס צוריק אין פענדעל אויף דער צעשניטענער זייט און ברוינט עס אין אויווען. וויקעלט עס אין דינעם צוקער.

## מאַנדלען קיכלעך

- ½ קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס קעיק-מעהל
- ¼ קאָפּע קאַרטאָפעל (פּאָטייטאָ) מעהל
- ¼ קאָפּע צעהאַקטע מאַנדלען
- 2 אייער
- ½ קאָפּע צוקער

זיפּט איבער צוזאַמען קעיק-מעהל און פּאָטייטאָ-מעהל. גיט צו א האַלבע קאָפּע צוקער, א פיערטעל קאָפּע צעהאַקטע מאַנדלען, 2 אייער. קאַטשעט דאָס אוים אין פּאָטייטאָ-מעהל אויסגעמישט מיט צוקער. בעשניידט דאָס און באַקט עס אין אָנגעשמירטע בלעכלאַך אין א הייסען אויווען.

## טייטלען-באַרס, נומער 2

- 4 אייער
- ½ קאָפּע צוקער
- ½ קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס קעיק-מעהל
- 2 לעפעל וואַסער
- ½ קאָפּע צעהאַקטע וועלשענע ניס
- ¾ קאָפּעס טייטלען, צעשניטען אויף קליינע שטיקלאַך
- ¼ לעפעלע זאַלץ
- אַ צעריבענע שאָלעכץ פון אַ האַלבער לימענע אָדער 1 לעפעלע וואַנילא

שלאָגט אויף די געלעכלאך פון די אייער מיט דעם צוקער ביז עס ווערט לייכט, גיט צו די וואַנילא אָדער די לימענע-שאָלעכץ, זאַלץ, מעהל און וואַסער. מישט אריין די טייטלען און די ניס און וויקעלט איין אין די געדיכט-אויפגעשלאָגענע ווייסליכע פון די אייער, גיט עס אריין אין א פענדעל אָנגעשמירט מיט פעטס. דאָס פענדעל זאָל זיין לאַנג און פלאַך. די אייער-מיקסטשור זאָל זיין ניט מעהר ווי איין אינטש דיק. באַקט אין א מעסיגען אויווען (325 גראַד) ביז עס ווערט ברוין. באַקט ארום 45 מינוט. צעשניידט עס אין שטיקלאַך 4 אינטשעס ביי 1. לעגט עס צוריק אין פענדעל אויף דער צעשניטענער זייט און ברוינט עס נאָך אמאָל אין אויווען. איהר קענט עס וויקלען אין פּודער-צוקער.

## רוט ביער קעיק

- ¼ קאָפּע פּוטער
- 1 קאָפּע צוקער
- ½ קאָפּע מילך
- 1 קאָפּע מאַנישעוויטץ׳ס קעיק־מעהל
- 2 אייער
- ¼ לעפעלע צימערינג
- ¼ לעפעלע נעגעלאך
- ¼ לעפעלע געווירצען
- 2 לעפעלאך רוטביער־עקסטראַקט
- ½ קאָפּע צעהאַקטע ניס אָדער ראָזשינקעס
- 2 לעפעלאך בייקינג־פּוידער

שלאָגט אויף די פּוטער און צוקער, גיט צו די אייער (ניט אויפגעשלאָגען) איינציגווייז, גיט צו דעם רוטביער עקסטראַקט, און מישט אויס ביז עס ווערט לייכט אזוי ווי קריעם. זיפּט צו־זאמען די טרוקענע שטאָפען און גיט צו מיט דער מילך. לייגט אריין ניס אָדער ראָזשינקעס און באַקט אין אַ פּלאַכע בעקעלע ארום 45 מינוט אין אַ טעמפּעראַטור פון 300 גראַד. ווען קאַלט, גיט אַרויף אויבען טשאָקאָלאַט פראָסטינג.

## מאַך אָאוט מיעל קעיקלאך

- 2 קאָפּעס מאַנישעוויטץ׳ס מצה־מעהל
- 2 קאָפּעס מאַנישעוויטץ׳ס מצה־פאַרפל
- 1½ קאָפּעס צוקער
- 1 קאָפּע ראָזשינקעס אָדער ניס, אָדער ביידע
- ⅔ קאָפּעס צעלאָזענע טשיקען־פעטס
- 4 אייער
- 1 לעפעלע צימרינג

מישט אויס די טרוקענע שטאָפען, שלאָגט אריין די אייער און די פעטס. לעגט זיי אוועק אין רויהע שטיקער אין דער גרויס פון אַן איי, אויף אַ פּאַפּיער אָנגעשמירט מיט פעטס, און באַקט אין אַ טעמפּעראַטור פון 350 גראַד פאַר אַ האַל־בע שטונדע. פון דעם רעסיפּי וועט איהר האָבען ארום פיער דאָזען קעיקלאך.

## מאַנדעל קוכענדלאך

- 3 לעפעל מאַנישעוויטץ׳ס קעיק־מעהל
- ¼ פונט אָפּגעשיילטע מאַנדלען
- ½ פונט דינע צוקער (1⅔ קאָפּעס)
- די ווייסליכע פון 5 אייער

ברענט צו די אָפּגעשיילטע מאַנדלען און שניידט זיי אין לענגליכע שטיקלאך, שלאָגט אויף גע־דיכט די ווייסליכע פון די אייער און זיפּט אַריין די דינע צוקער און קעיק־מעהל. גיט צו די מאַנד־לען און מישט גוט אויס. באַשמירט מאקארון פּאַ־פּיער מיט פעטס און באשפּרענקעלט עס געדיכט מיט מאַנישעוויטץ׳ס קעיק־מעהל. לעגט אַוועק דאַן אויף דעם, די מיקסטשור לעפעלוויים, אי־בערלאָזענדיג פרייען פּלאַץ צווישען איין קעיק און דעם אנדערען, אז זיי זאָלען זיך קענען אויס־שפּרייטען. באַקט ארום 20 מינוט ביז עס ווערט לייכט ברוין אין א מעסיגען אויוועון. (275 גראַד). לאָזט עס אָפּקיהלען איידער איהר נעמט עס אַרויס פון בעקעלע.

# סינסינעטי, אָהייאָ, אַמעריקא

## מצות און קעז

- 6 מאַנישעוויטץ'ס מצות
- ½ פונט פוטער
- 1½ פונט קאטעדזש קעז
- פּאַפּריקא

צעברעכט די מצות אין א זייער, גיסט אָן הייסע וואסער און לאָזט די וואסער אָפּרינען. צעשמעלצט די פוטער, און באקט די מצות אין א סך פוטער, ביז עס ווערט קרוכלע און ברוין. לעגט זיי אויף א גרויסען טעלער, שפּרייט אויס די קאטעדזש-קעז און באשפּרענקעלט מיט אביסעל פּאַפּריקא. פון דעם רעסעפּי וועט איהר האָבען 6 גוטע פּאָרציעס. גוט אלס הויפּט-מאכל פאר לאָנטש.

## קעז-קוגעלאך

- ½ קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס מצה-מעהל
- 1 קאָפּע צעריבענע קריעם-טשיעז
- 1 איי, גוט אויפגעשלאָגען
- ½ טעה-לעפעלע זאַלץ
- ⅛ טעה-לעפעלע פעפער

מישט גוט אויס אַלע שטאָפען, און מאכט דערפון קעז-קוגעלאך. וויקעלט זיי איין אין מאַנישעוויטץ'ס מצה-מעהל, און איידער איהר סערווירט זיי, פּרעגעלט זיי אין פיעל פעט ביז זיי ווערען ברוין. סערווירט מיט אירגענד-וועלכען פרוכט סאלאד. פון דיזער רעסעפּי קריגט איהר ארום 10 קוגעלאך.

## טאָוסטעד קעז-מצות

- 4 אָדער 5 מאַנישעוויטץ'ס מצות
- ½ קאָפּע מילך
- 3 אייער
- ¼ לעפעלע זאַלץ
- ½ קאָפּע צוקער
- 2 עס-לעפעל צעלאָזענע פוטער
- 1 פונט קאטעדזש-קעז

שמירט אָן מיט פוטער א בעקעלע, צעשניידט די מצות, אז זיי זאָלען זיך אריינפּאסען אין דעם בעקעלע, שניידט גענוג פאר דריי לעיערס. שלאָגט אויף איין איי, גיט צו מילך און זאַלץ. ווייקט די מצות אין דעם מיקסטשור פאר א מינוט, דאן לאָזט אָפּטרוקענען. מישט צוזאמען 2 אייער, צוקער, פוטער און קעז. שפּרייט אויס א טייל פון דעם מיקסטשור אויף דעם אונטערשטען לעיער פון די מצה אין בעקעלע, באדעקט מיט אַן אַנדער לעיער פון מצה און ווידערהאָלט דאָס זעלבע נאָך אמאָל. שפּרייט אויס די צוויי קעז-לעיערס אונגעפעהר אַן אכטעל אינטש דיק. באקט אין א מעסיגען אויווען פאר 10 מינוט, דאַן טאָוסט עס אונטער'ן בראָילער ביז עס ווערט ברוין.

## מאַרגעריטען

8 מאַנישעוויטץ'ס מצה־קרעקערס
דאָס ווייסעל פון 1 איי
4 עס־לעפעל צוקער
½ קאָפּע ראָזשינקעס אָהן די קערנדלאַך
1 טעה־לעפעלע וואַנילא

שלאָגט אויף די אייער זעהר האַרט, גיט צו צוויי עס-לעפעל צוקער זעהר לאַנגזאַם, און האַלט אין איין אויפשלאָגען. לעגט אריין די איבערגעבליבענע צוקער ביסלעכווייס, דאַן די ראָזשינקעס און וואַנילא. לעגט ארויף די מיקסטשור אויף מצה-קרעקערס און באַשפּרענקעלט מיט צוקער. באַקט ביז עס ווערט דעליקאַט-ברוין אין אַ מעסיגען אויוועז (ארום 10 מינוט).

## קעז־ (טשיעז) מצה

3 מאַנישעוויטץ'ס מצות
1 פונט קאַטעדזש טשיעז
2 עס־לעפעל פּוטער
½ טעה־לעפעלע זאַלץ
3 אייער
1 עס־לעפעל צוקער

מישט צוזאַמען דעם קאַטעדזש-קעז, איין אויפגעשלאָגען איי, זאַלץ, צוקער און צעלאָזענע פּוטער. באַשמירט די מצה מיט דעם מיקסטשור דריי-אַכטעל אינטשעס הויך. שלאָגט אויף די איבערגעבליבענע 2 אייער, לעגט עס ארויף אויף דעם קעז. באַקט אין אַ מעסיג-געהייצטען אויוועז ביז עס ווערט ברוין.

## קעז-קעיק, נומער 1

5 אָדער 6 מאַנישעוויטץ'ס מצות
3 אייער
1 פונט קאַטעדזש־קעז
¼ לעפעלע זאַלץ
זאַפט פון ¼ לימענע
½ קאָפּע צוקער
6 לעפעל פּוטער

טונקט איין די מצה אין וואַסער, לאָזט זיי אָפּטריקענען, מישט אויס קעז, אייער, זאַלץ, צוקער און לימענע-זאַפט. צעלאָזט פיער לעפעל פּוטער אין אַ פיערעקעדיגער בעקעלע. שפּרייט אויס אין בעקעלע אַ גאַנצע מצה אָדער מעהר, אויב דאָס בעקעלע איז גרעסער פון איין מצה. שפּרייט אויס אַ העלפט פון דעם צונויפגעמישטען קעז פון אויבען און באַדעקט עס מיט אַן אַנדער מצה וואָס איז פייכט. טהוט דאָס זעלבע נאָך אַמאָל, אַזוי אַז איהר זאָלט האָבען דריי טיילען מצות און צוויי טיילען פון דעם צונויפגעמישטען קעז-אָנפילינג. געברויכט די איבעריגע צוויי לעפעל פּוטער צו באַשמירען די אויבערשטע מצה. באַקט אין אַ געוועהנליך-אָנגעהייצטען אויוועז ביי אַ טעמפּעראַטור פון 325 גראַד פאַר אַ שטונדע, ביז עס ווערט גאָלדיג-ברוין. באַשפּרענקעלט עס מיט פּוידער-צוקער און צעשניידט עס אין פיער-עקיגע שטיקלאַך. סערווירט היים אָדער קאַלט.

# פיין מצה בעקערס

## קעז (טשיעז)-קעיק, נומער 2

- 1 פונט קאטעדזש-קעז
- ½ קאָפּע סוויט-קריעם
- 3 אייער
- 1 עס-לעפעל קאָרנ-סטארטש
- 2 עס-לעפעל ראָזשינקעס
- ½ טעה-לעפעלע זאַלץ
- ½ קאָפּע צוקער
- 1 קאָפּע מאַנישעוויטץ׳ס מצה-מעהל
- 1½ עס-לעפעל פּוטער

צערייבט דעם קעז ביז עס ווערט גלאט, גיט צו קרים, געלעכלאך פון אייער, קאָרנסטארטש, ראָזשינקעס, זאלץ און צוקער, שלאָגט אויף די ווייסלאך פון די אייער ביז זיי ווערען הארט און מישט אריין זעהר לאנגזאם. צעלאָזט די פּוטער, גיט עס צו-צו די מצה-מעהל און מישט אוים ביז עס זיינען ניט פאראן קיינע שטיקלאך. באשמירט א בעקעלע מיט פּוטער און לייגט אריין א העלפט פון דער מעהל און פּוטער אין בעקעלע. גיסט אריין די קעז-מיקסטשור און באדעקט מיט דער איבערגעבליבענער מעהל מיט פּוטער. באקט אין א מעסיג געהייצטען אויוועו (325 גראד) פאר 70 מינוט.

## קאָקאָ-נים מאקארונס

- 1 קאָפּע מאַנישעוויטץ׳ס מצה-מעהל
- 2 קאָפּעס צעשניטענע קאָקאָ-נים (8 אָנצעס)
- 2 לימענעס (צעריבענע שאָלעכץ און זאַפט)
- 5 אייער
- 1½ קאָפּעס צוקער

שלאָגט אויף די אייער, גיט צו די צוקער ביז-לעכוויים, גיט צו די מעהל, קאָקאָ-נים, לימענע-זאַפט און שאָלעכץ, גיסט אַרוים לעפעלוויים אויף אַ פעטען פּאַפּיער. באקט אין אַ מעסיגען אויוועו (325 גראַד) פאַר אַ האלבער שטונדע. מאַכט דעם אויוועו הייסער אַ פּאָר מינוט פאַר׳ן אַרוים-נעמען, כדי די קעיקלאך זאָלען אַרויסקומען צו-געברוינט. פון דער רעסעפּי וועט איהר האָבען 24 מאקארונס.

## קעז-פּודינג

- 5 מאנישעוויטץ׳ס מצות
- ½ לעפעלע זאַלץ
- ½ פונט קאטעדזש קעז
- 2 אייער
- 2 גרויסע ציבעלעס
- 2 לעפעל פּוטער
- ⅛ לעפעלע סאָדע

צעהאקט די ציבעלעס דין, גיט צו סאָדע און פּרעגעלט אין דער פּוטער ביז עס ווערט ברוין, און לאָזט עס אָפּקיהלען. מישט אוים דעם קעז, אייער, ציבעלעס. צעברעקעלט די מצה און ווייקט זי אין קאלטער וואַסער פאַר 2 מינוט. קוועטשט דערנאָך אוים די וואסער, גיט צו די מצה און זאַלץ צו דער קעז-מיקסטשור, לעגט עס אַריין אין פּודינג-בעקעלע וואָס איז אָנגעשמירט מיט פעטס, און באקט עס אין א הייסען אויוועו פאַר א האלבער שטונדע (דער אויוועו דאַרף זיין 400 גראַד הייס), ביז עס ווערט ברוין.

# די ב. מאַנישעוויטץ קאָמפּאַני

## געצוקערטע (קענדיד) פארפעל

- 1½ קאָפּעס מאַנישע־וויטץ'ס מצה־פארפעל
- ½ קאָפּע געזאַלצענע ניס, צעהאַקט
- 1 קאָפּע צוקער
- ½ קאָפּע וואַסער
- 1 טעה־לעפעלע עסיג
- 1 עס־לעפעל פּוטער
- ½ טעה־לעפעלע זאַלץ
- 2 עס־לעפעל מאָלאַסעס

מישט אויס צוזאמען די פארפעל און ניס. קאָכט די צוקער, וואַסער און עסיג פאר 5 מינוט, דאַן גיט צו די אַנדערע שטאָפען און קאָכט ביז 290 גראַד, אָדער ביז אביסעל ווערט קרוכלע, ווען פּרובירט אין קאַלטע וואַסער. נעמט אַרונטער פון פייער און מישט אריין פאַרפעל און ניס. שפּרייט אויס אויף א טעלער, און ווען קיהל, צעברעכט אויף שטיקלאך.

## קאָרן־פלעיק־קוקיעס

- 2 אייער
- 2 קאָפּעס קאָרן־פלעיקס
- 1 קאָפּע צוקער
- ½ קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס מצה־מעהל
- 1 קאָפּע צעהאַקטע ניס

שלאָגט אויף די אייער און צוקער, ביז עס ווערט זעהר לייכט, דאן מישט אריין די אַנדערע שטאָ־פען. לאָזט אַרונטער לעפעלאכווייס אויף פּאַ־פּיער אָנגעשמירט מיט פעטס און גוט באַדעקט מיט מצה־מעהל. באַקט אין א מעסיג־געהייצטען אויווען פאר 20 מינוט ביז עס ווערט גאָלדען־ברוין.

## „נאָכגעמאַכטע" פיש־קיילעכלעך

- 1 שטענגעל סעלערי
- ½ פונט מעערען
- ½ פונט ציבעלעס
- רויהע ווייסע פלייש פון אַ טשיקען
- ⅓ קאָפּע מאנישעוויטץ'ס מצה־מעהל
- 2 אייער, גוט אויפגע־שלאָגען

צעשניידט זעהר דין א העלפט פון די מעערען, ציבעלעס און סעלערי, און לעגט אריין אין אַ קעסעל. לעגט אריין די אנדערע העלפט פון די וועדזשעטייבעלס און טשיקען אין א פלייש־מיהל, דאן אין א שיסעל, און וועהרענד איהר צעהאקט די פלייש, גיט צו די אייער און מצה־מעהל ביסלעכווייז. טונקט איין די הענד אין קאַלטע וואַסער, און מאכט קיילעכלעך פון דער מיקסטשור. לעגט זיי אין קעסעל מיט די צע־שניטענע וועדזשעטייבעלס, און גיסט אריין קאל־טע וואסער. דעקט צו און קאָכט לאנגזאם פון דריי ביז פיער שטונדען. איין שטונדע איידער איהר נעמט עס ארונטער פון פייער, באווירצט לויט אייער געשמאק, און ווען עס איז פארטיג, לאָזט אָפּקיהלען, דאן נעמט ארויס די קיילעכ־לעך פאָרזיכטיג.

## קעז-בלינטצעס

- 3 אייער
- ¾ קאָפעס מאַנישע-וויטץ׳ס קעיק-מעהל
- ½ טעה-לעפעלע זאַלץ
- 1½ קאָפעס וואַסער

שלאָגט אויף די אייער און גיט צו קעיק-מעהל און וואסער ביסלעכווייס און מישט גוט אויס. לעגט אריין דריי לעפעל פון דער פארקנייטער מאַסע (בעטער) אין אן אָנגעהייצטען טאָפ באַשמירט מיט פעטס. שפרייט אויס אזוי דין ווי מעגליך. פרעגעלט ביז עס ווערט ברוין אויף איין זייט, נעמט עס ארויס, קאטשעט צוזאמען און פרעגעלט ווייטער. קעז פילינג: 1 פונט קאטעדזש-קעז, 1 איי, ½ טעה-לעפעלע זאַלץ, ½ טעה-לעפעלע צוקער, 1 עס-לעפעל געדיכטע סמעטענע.

## פלייש-לאַבען (מיעט לאוף) נומער 1

- 2½ פונט רינדפלייש
- 1 צעריבענע ציבעלע
- 2 אייער
- 1 קאָפע מאַנישעוויטץ׳ס מצה-מעהל
- 2 קאָפעס קענד טאָמויטאָס
- 2 טעה-לעפעלאַך זאַלץ
- ¼ טעה-לעפעלע פעפער
- ½ קאָפע „סעלערי-טאפס" גוט צעשניטען

מישט גוט אויס די שטאָפען, און מאכט פון זיי אַ לאנגען לאבען (לאוף). לעגט אין א שווער בעקעלע, גיסט אביסעל וואסער ארום די זייטען, און באקט א שטונדע און א האלב אין א טעמפעראטור פון 400 גראַד.

## זיסע און זויערע קוילען (מיעט באָלס)

- 1 פונט צעהאַקטע פלייש
- ½ קאָפע וואַסער
- ½ קאָפע מאַנישעוויטץ׳ס מצה-מעהל
- 1 צעריבענע ציבעלע
- 1 איי
- 1 טעה-לעפעלע זאַלץ
- ⅛ טעה-לעפעלע פעפער

מישט אויס צוזאמען די אויבענדערמאנטע שטאָפען, דאן מאכט פון דער מיקסטשור קוילען ארום 2 אינטשעס ברייט, דאן גרייט אָן די פאָלגענדע שטאָפען: אַ האַלבע קאָפע צוקער, 1 פיינט קאָכיגע וואסער, א האלבע טעה-לעפעלע זאלץ, איין אכטעל טעה-לעפעלע פעפער, 1 קאָפע געקענטע טאָמייטאָס, 1 ציבעלע, צעהאקט, 1 עס-לעפעלע צעהאקטע גרינע פעפער, 1 עס-לעפעלע „סיטריק עסיד", צעלאָזט דעם צוקער אין א פענדעלע ביז עס ווערט לייכט ברוין, גיסט אריין זעהר לאנגזאם די קאָכיע וואַסער, גיט צו זאלץ, פעפער, טאָמייטאָס, ציבעלע, גרינעם פעפער און „סיטריק עסיד". ווען דאס קאָכט אויף, לעגט אַריין די קוילען און קאָכט פאַר אַ שטונדע און אַ האַלב. פון דיזען רעסיפּי קריגט איהר 10-8 קוילען.

## עפּעל פּריטערס

- 3 טארט עפּעל
- 1 קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס מצה-מעהל
- 3 אייער
- 2 עס-לעפעל צעלאָזענע טשיקען-פעטס
- ½ טעה-לעפעלע זאַלץ
- ½ קאָפּע וואַסער

שיילט אָפּ די עפּעל און צעשנייט אזוי דין ווי מעגליך. שלאָגט גוט אויף צוזאמען די אַנדערע שטאָפען און דאן גיט צו די עפּעל. לאָזט ארונטער לעפעלווייז אין פיל פעטס, דערווארימט צו אַ טעמפּעראטור פון 375 גראד, און פּרעגעלט ביז עס ווערט גאָלד-ברוין. לאָזט אָפּטריקענען אויף ברוין פּייפּער, באשפּריינקעלט מיט צימערינג און צוקער און סערווירט מיט טעה.

## געפּרעגעלטע מאקארונס

- 1 עס-לעפעל מאַנישעוויטץ'ס קעיק-מעהל
- ⅓ לעפעלע זאַלץ
- 3 אייער
- 1 פונט געקאָכטע פלוימען

שלאָגט אויף באזונדער די ווייסליכע און געלעכלאך פון די אייער, גיט צו צו די געלעכלאך זאַלץ, קעיק-מעהל און דאן וויקעלט איין אין די גערדיכט-אויפגעשלאָגענע ווייסליכע. פּרעגעלט לעפעלוויים אויף א בעקעלע אָנגעשמירט מיט פּוטער, אָדער לעגט עס אריין אין אַ סך פעטס, אָנגעווארעמט צו א טעמפּעראַטור פון 375 גראַד.

## לעבער-פּאַי

- 1 פונט לעבער
- 2 גרויסע ציבעלעס
- 2½ לעפעלאך זאַלץ
- ¼ לעפעלע פעפער
- 2 לעפעל פעטס
- ¼ קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס מצה-מעהל
- ½ קאָפּע וואַסער
- 2 האַרט-געקאָכטע אייער
- 5 אייער
- 4 אָדער 5 מאַנישעוויטץ'ס מצות

קאָכט אָפּ לייכט די שטיקלאך לעבער פאר 15 מינוט און טונקט זיי איין אין קאלטע וואַסער, שיילט אָפּ די לעבער און נעמט אַרוים די אָדערען, דאַן צעהאקט עס, ברוינט די ציבעלע אין פעטס, און גיט צו צו דער לעבער, גיט צו צעהאקטע האַרטע אייער, צוויי לעפעלאך זאלץ, און אַכטעל לעפעלע פעפער און מישט עס אין צוויי אויפגעשלאָגענע אייער, טונקט אריין אויף א מאָמענט די מצה אין קאלט וואסער — (ווייקט זיי ניט, אז זיי זאָלען זיך צעברעכען), שניידט זיי אין דער מאָס פון אַ בעקעלע, אַזוי אַז איהר זאָלט האָבען דריי מצה-לעיערס, מישט אוים די מצה-מעהל מיט וואסער און די איבערגעבליבענע דריי אייער און די איבערגעבליבענע זאלץ און פעפער און טונקט איין די שטיקלאך מצות אין דעם מיקסטשור, לעגט אריין א מצה-לעיער אין אַ גוט-אָנגעשמירטען בעקעלע, דאן שפּרייט אוים אַ טייל פון דער לעבער-מיקסטשור, טוט עס נאָך אַמאָל, ביז איהר וועט האָבען צוויי טיילען לעבער און דריי לעיערס מצות, באקט אין א מעסיג-געהייצטען אויווען (350 גראַד) אַרום 45 מינוט

## קאַליפלאַוער פריטערס

- 1 קליינע קאָפּ קאַלי־פלאַוער
- ½ קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס מצה־מעהל
- 2 אייער, אויפגעשלאָגען
- 1 עס־לעפעלע טשיקען־פעטס
- ½ טעה־לעפעלע זאַלץ
- ¼ טעה־לעפעלע פעפער

קאָכט די קאַליפלאַוער אין זאַלץ־וואַסער ביז עס ווערט ווייך, דאַן לאָזט די וואַסער אָפּרינען און מעשט גוט. גיט צו די איבערגעבליבענע שטאָפען און שלאָגט גוט אויף. דערוואַרימט אַביסעל פעטס אין א פענדעל און לאָזט אַרונטער די פריטער מיקסטשור אין פענדעל לעפעלווייז. פרעגעלט ביז עס ווערט ברוין אויף ביידע זייטען. די רעסיפּי מאַכט 8 פריטערס.

## טשיקען־קנישעס

- 1 איי
- ¼ לעפעלע זאַלץ
- ¾ קאָפּעס קאַלטע וואַסער
- ¼ קאָפּע טשיקען־ אָדער אויל־פעטס
- 1 טעה־לעפעלע בעיקינג־פּוידער
- מעהל (אַרום 3 קאָפּעס)
- 2 מאַנישעוויטץ'ס מצות
- 1 קאָפּע טשיקען־פלייש (צעשניטען)
- ¼ קאָפּע טשיקען־שמאַלץ
- 1 לעפעלע זאַלץ

מאַכט א פּאַי־קראָסט פון די ערשטע זעקס שפּייז־אַרטיקלען. וואַלגערט אויס דעם קראָסט אַ פיערטעל אינטש דיק, שניידט אויס רונדע שטיקער, אין דער מאָס פון אַ שאָל (סאָוסער), צעברעקעלט די מצות און מישט עס אויס מיט די טשיקען, זאַלץ און שמאַלץ. לעגט אַוועק אַ לעפעל אָדער מעהר פון דעם מיקסטשור אויף די אויסגעשניטענע טייג, מאַכט פייכט דעם ברעג, און קלעפּט זיי צוזאַמען. באַקט דרייסיג מינוטען אין אַ טעמפּעראַטור פון 425 גראַד, און סערווירט מיט טשיקען־שמאַלץ.

## באָסטאָן כרעמזלאַך

- 1½ קאָפּעס מאַנישעוויטץ'ס מצה־מעהל
- 6 אייער
- 6 לעפעל קאַלטע וואַסער
- 3 לעפעל טשיקען אָדער גענזענע פעטס
- ½ לעפעל זאַלץ
- ⅓ פונט האָניג אָדער ⅔ פונט צוקער
- ¼ לעפעלע אינגבער
- ⅓ פונט צעריבענע ניס
- ⅓ קאָפּע קאַלטע זיסע טעה אָדער „מעד"
- ½ קאָפּע גוט־צעשניטענע זויערע בוריקעס

שלאָגט אויף די אייער, גיט צו מצה־מעהל, וואַסער, פעטס און זאַלץ, דאַן לאָזט דעם טייג שטעהן א האַלבע שטונדע. מישט אויס די בוריקעס מיט דעם האָניג אָדער צוקער, אינגבער און ניס און שטעלט עס אַריין אין אַ פענדעל צו ברוינען. ווען עס איז ברוין, נעהמט עס אַרונטער פון פייער און גיט צו „מעד" אָדער טעה. לייגט אַרויף אויף א פּאַפּיער אָנגעשמירט מיט דער בוריקעס־מיקסטשור און באַדעקט זיי מיט אַנדערע דריי־עקעדיגע קוקיס. באַשמירט יעדען כרעמזעל מיט אַביסעל פעטס און באַקט אין א הייסען אויווען (400 גראַד) פאַר אַ האַלבע שטונדע. קערט עס איבער כדי צו ברוינען ביידע זייטען. איהר קענט זיי עסען הייס אָדער קאַלט. דער רעסיפּי פאַר דעם בוריקעס־פילינג איז גענוג פאַר דריי בייקינגס. פון דעם טייג רעסיפּי וועט איהר האָבען גענוג פאַר 15 כרעמזלאַך.

# די ב. מאַנישעוויטץ קאָמפּאַני

## כרעמזלאַך, נומער 1

- 6 אייער
- ½ קאָפּע צוקער
- ¾ קאָפּעס צעהאַקטע וועלשענע ניס
- די זאַפּט און שאָלעכץ פון אַ האַלבען לימענע (צעריבען)
- 1 קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס מצה-מעהל
- 6 לעפעל האָניג
- 6 לעפעל געגזענע אָדער הינערשע שמאַלץ

שלאָגט אויף די געלעכלאַך פון אייער מיט צוקער, ביז עס ווערט לייכט. וויקעלט איין אין די גוט-אויפגעשלאָגענע ווייסליכע פון די אייער, גיט צו די ניס, צעריבענע לימענע-שאָלעכץ, לימענע-זאַפּט, מצה-מעהל. גיסט אריין לעפעלוויים אין אַ בעקעלע וואָס איז גוט אויסגעשמירט מיט האָניג און פעטס און באַקט אויף בײדע זייטען, ביז עס ווערט ברוין.

## כרעמזלאַך, נומער 2

- 3 מאַנישעוויטץ'ס מצות
- ½ לעפעלע זאַלץ
- 1 לימענע (נאָר די צעריבענע שאָלעכץ)
- ¼ קאָפּע מאַנדלען
- ¼ קאָפּע ראָזשינקעס
- 1 לעפעלע צימרינג
- 4 אייער
- 1 קאָפּע צוקער

ווייקט די מצות ביז זיי זיינען ווייך, דריקט אויס די וואסער, צערייבט די מצות, אז זיי זאָלען ווערען ווי א קרים. גיט צו די צעריבענע לימענע-שאָלעכץ, זאַלץ, צוקער און די געלעכלאַך פון אייער, דאַן גיט צו ראָזשינקעס, מאַנדלען און צימרינג און וויקעלט אין די גערדיכט-אויפגעשלאָגענע ווייסליכע פון די אייער. גיסט אַרויף לעפעלוויים אויף אַ הייסען, לייכט-אָנגעפעטען פענדעל, און פּרעגעלט ביז עס ווערט לייכט-ברוין אויף בײדע זייטען. סערווירט הייס מיט געקאָכטע פלוימען.

## כרעמזלאַך, נומער 3

- 1 קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס מצה-מעהל
- 1 קאָפּע צוגעגרייטע זופּ אָדער וויין
- 1 לעפעלע צעמאָהלענע מאַנדלען
- 1 לעפעלע צוקער
- ¼ לעפעלע זאַלץ
- 4 אייער

זיפּט די מעהל אין א שיסעל, קאָכט אויף די זופּ אָדער וויין ביז עס זידט, און גיסט אריין אין דער מעהל און מישט אויס, גיט צו די מאנדלען, צוקער, זאלץ און די אויפגעשלאָגענע געלעכלאַך פון די אייער, גיט צו צו דעם מיקסטשור די גערדיכט-אויפגעשלאָגענע ווייסליכע פון די אייער, לעגט עם אריין לעפעלוויים אין א סך פעטס און פרעגעלט עם ביז עס ווערט ברוין. טרוקענט עס אויס אויף דינעם פּאַפּיער, באַשפּרענקעלט מיט דינעם צוקער, און סערווירט מיט אירגענד וועלכען סאָוס.

## סינסינעטי, אָהייאָ, אַמעריקא

- ½ קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס מצה־מעהל
- 4 לעפעלאַך צוקער
- 1 לעפעלע זאַלץ
- 3 לעפעל צעמאָהלענע מאַנדלען
- 2 לעפעל צעהאַקטע ראַזשינקעס אָהן די קערענדלאַך
- 1 לעפעלע צימרינג
- 3 לעפעל אויל אָדער רינדערנע שמאַלץ
- 6 לעפעל וואַסער

### כרעמזלאַך, נומער 4

מישט אויס די אַלע שטאָפען ביז עס ווערט פון זיי אַ געדיכטע מאַסע, מאַכט דערפון קליינע, פּלאַטשיגע שטיקלאַך און לעגט אַריין אין אַ סך פעטס וואָס איז צעלאָזען אין אַ טעמפּעראַטור פון 375 גראַד. ווען די כרעמזלאַך ווערען ברוין, טריקענט זיי אויס אויף ברוינע פּאַפּיער, באַשפּרענקעלט מיט דינע צוקער. מען קען זיי עסען היים אָדער קאַלט.

- ¼ קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס מצה־מעהל
- 2 אייער
- ¾ קאָפּעס ראַזשינקעס אָהן די קערנדלאַך
- 1 לימענע (בלויז די זאַפט)
- ¼ טעה־לעפעלע צימרינג
- ⅓ קאָפּע צוקער
- ⅓ קאָפּע וואַסער

### כרעמזלאַך, נומער 5

שלאָגט אויף די ווייסלאַך פון די אייער צו אַ הארטען שוים, דאַן לייגט אַריין די אויפגעשלאָגענע געלעכלאַך און מעהל, לאָזט אַרונטער לעפעלוויים אין אַ טיעפען פענדעל באַשמירט מיט פעטס און ברוינט אויף בײדע זייטען. דאַן גיט צו וואַסער, לימענע־זאַפט, צוקער, ראַזשינקעס און צימרינג. פאַרדעקט דעם פענדעל און קאָכט ביז די כרעמזלאַך זאַפּען איין דעם גאַנצען זאַפט. סערווירט היים אָדער קאַלט.

- ½ פונט געקאָכטע קאַלבס־לעבער
- ½ פונט געקאָכטע פלייש
- ½ קאָפּע גרייווי
- 4 טעה־לעפעלאַך זאַלץ
- ¼ טעה־לעפעלע פעפער
- 1½ פונט פּאָטייטאָס
- 1 קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס מצה־מעהל
- 4 אייער

### פּאָטייטאָ געפילטע פענקעיקס

צעהאַקט די לעבער און פלייש, מישט אויס מיט דער גרייווי, איין טעה לעפעלע זאַלץ און איין איי. קאָכט די פּאָטייטאָס ביז זיי ווערען ווייך, זייעט אָפּ און צערייבט זיי. גיט צו נאָך 3 אייער, די מצה מעהל, 3 טעה־לעפעלאַך זאַלץ און פעפער, און מישט עס אויס אין אַ טייג. קאַטשעט אויס קליינע ביסקיטס. לייגט אַריין אַן עס־לעפעל פון דעם פלייש־מיקסטשור צווישען צוויי ביסקיטס, פאַרקלעפּט די עקען, פּרעגעלט עס אין אַ הייסער פאַן ביז עס ווערט ברוין. סערווירט מיט גרייווי צו וועלכער איהר האָט צוגעגעבען דעם פלייש־מיקסטשור וואָס איז געבליבען.

# די ב. מאַנישעוויטץ קאָמפּאַני

## דאָונאַטס, נומער 1

- ⅔ קאָפּעס וואַסער
- ⅓ קאָפּע טשיקען־שמאַלץ
- 1 קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס מצה־מעהל
- 1 לעפעלע צוקער
- 3 אייער
- ¼ לעפעלע זאַלץ

קאָכט אויף די פעטס, וואַסער, צוקער און זאַלץ, גיט צו די מצה-מעהל, מישענדיג עס גוט אויס. לאָזט די מיקסטשור קאָכען פאַר א סעקונדע, נעמט עס אַוועק פון פייער און מישט גוט דורך. שלאָגט אויף די אייער איינציגווייס און גיט זיי צו איינציגווייס. באשמירט א פענדעל מיט פעטס און אויך אייערע הענד, מאַכט קליינע קייליכלאַך, אַרום צוויי אינטשעס די ברייט און מאַכט אַ לאָך אין מיטען מיט אייער פינגער, נאָכדעם ווי די קייליכלאַך זיינען אריינגעלעגט געוואָרען אין בעקעלע. באַקט אין א הייסען אויוועו (375 ביז 400 גראַד) פאַר אַ שטונדע.

## דאָונאַטס, נומער 2

- 1½ קאָפּעס מאַנישעוויטץ'ס מצה־מעהל
- 6 אייער
- ½ קאָפּע וואַסער
- ½ קאָפּע פעטס
- 1½ לעפעלעך זאַלץ

קאָכט אויף צוזאמען די וואַסער, פעטס און זאַלץ. ווען עס איז אויפגעקאָכט, גיט צו די מצה-מעהל און מישט עס אויס ביז די וואסער און פעטס זאַפּען זיך איין. נעמט עס דערנאָך אַוועק פון פייער, לאָזט עס דערנאָך קאָכען, שלאָגט אַריין די אייער איינציגווייס און קנעט עס גוט אויס. באַשמירט די הענט מיט פעטס און מאַכט פון דער טייג קניידלאַך די גרויס פון אַן איי, לעגט זיי אַוועק אויף פּאַפּיער באשמירט מיט פעטס, דאַן טונקט אַ פינגער אין וואַסער און מאַכט אַ לאָך אין מיטען פון יעדען קניידעל. באַקט עס אין אַ טעמפּעראַטור פון 375 גראַד אַרום אַ האַלבע שטונדע. לעגט עס דערנאָך אין דינעם צוקער.

## טשיקען קאָטלעטס

- ווייסע פלייש פון צוויי טשיקענס
- 3 אייער
- 1 ציבעלע (צעריבען)
- 3 לעפעלאך זאַלץ
- ¼ לעפעלע פעפער
- 1 קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס מצה־קעיק־מעהל
- 2 קאָפּעס געקאָכטע טאָמייטאָס
- ½ לימענע
- 3 לעפעל צוקער

צעמאָהלט די ווייסע פלייש פון די טשיקען אין אַ פלייש-מיהל, גיט צו די אייער, ציבעלע, זאַלץ, פעפער און מעהל. מישט גוט אויס און מאַכט פון זיי קליינע קייקלאַך. לעגט זיי אריין אין אַ פענדעל מיט הייסע פעטס, און ברוינט עס אויףביידע זייטען, דאן לעגט עס איבער אין אַ בעקעלע. מישט די טאָמייטאָס מיט לימענע-זאַפט און צוקער, און גיסט עס אַרויף אויף די קאָטלעטען. באַקט אין אַ מעסיגען אויוועו אַ האלבע שטונדע און סערווירט.

## קראַלערס

4 קאָפּעס מאַנישעוויטץ'ס מצה־מעהל
1 קאָפּע פעטס
2 קאָפּעס וואַסער
10 אייער
2 לעפעלאַך זאַלץ

קאָכט אויף צוזאַמען די פעטס און די וואַסער, גיט צו די מצה-מעהל און מישט אויס. לאָזט די מיקסטשור אָפּקיהלען און גיט צו די זאַלץ און די גוט-אויפגעשלאָגענע אייער. קנעט גוט אויס, באַשמירט דאַן די הענד מיט פעטס און מאַכט קניידלאַך אַרום 2 אינטשעס אין דער ברייט. מאַכט אַ לאָך מיט'ן פינגער אין דערמיטען, נאָכ־דעם ווי איהר האָט זיי אַוועקגעלעגט אויף פּאַ־פּיער אָנגעשמירט מיט פעטס. באַקט אין אַ הייסען אויווען (400 גראַד) אַרום אַ האַלבע שטונדע. וויקעלט עס אין שטויב-צוקער.

## סעמאָן סענדוויטשעס

2 מאַנישעוויטץ'ס מצות
2 אייער
1 לעפעלע זאַלץ
⅛ לעפעלע פעפער
זאַפט פון אַ האַלבער לימענע
1 פונט קענד־סעמאָן
1 לעפעל פוטער
1 קאָפּע צעריבענע קאַרטאָפעל

צעבּרעכט די מצות און באַשפּרענקעלט זיי מיט אַביסעל וואַסער, צעשלאָגט די אייער, גיט צו די מצה, זאַלץ, פעפער, לימענע-זאַפט, קאַרטאָפעל און סעמאָן. (די סעמאָן דאַרף זיין אָהן די פעטס.) מישט אויס אַלע צוזאַמען און לעגט אַריין אין אַ בעקעלע באַשמירט מיט פוטער, באַשמירט אויבען מיט אַ לעפעל פוטער און באַקט פאַר 45 מינוט אין אַ געוועהנליך אָנגע־הייצטען אויווען אין אַ טעמפּעראַטור פון 350 גראַד. ווען קאַלט, צעשניידט עס פאַר סענדוויטשעס. דיזער מאכל קען געגעסען ווערען אַ טאָג שפּעטער.

## סעמאָן-לאַבען (לאוף) נומער 1

2 קאָפּעס סעמאָן
1 קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס מצה־מעהל
4 גוט־אויפגעשלאָגענע געלעכלאַך פון אייער
4 עס־לעפעל צעלאָזענע פוטער
¼ טעה־לעפעלע זאַלץ
1 טעה־לעפעלע סיזאָנינג
1 טעה־לעפעלע צעהאַקטע פעטרישקע
4 האַרט־אויפגעשלאָגענע ווייסליכע פון אייער

מישט אויס די שטאָפען לויט דער אָרדנונג ווי עס ווערט דאָ אָנגעגעבען און פּאַרעט זיי אין אַ טאָפּ אָנגעשמירט מיט פעטס פאַר אַ שטונדע. סערווירט הייס אָדער קאַלט. ווען איהר סער־ווירט הייס געברויכט פאָלגענדען סאָוס: 1 קאָ־פּע מילך, 1 איי, 1 עס-לעפעל קאָרן-סטאַרטש, 2 עס-לעפעל פוטער, 1 טעה-לעפעלע קעטשאָפּ, אַ פיערטעל טעה-לעפעלע זאַלץ, אַן אַכטעל טעה־לעפעלע שפּאַנישע פעפער. קאָכט עס איבער הייסע וואַסער ביז עס ווערט געדיכט, האַלטענ־דיג אין איין מישען בשעת דעם קאָכען.

## סעמאָן-לאַבען (לאוף) נומער 2

- 1 פונטיגע קען סעמאן
- 2 אייער
- 1 טעה-לעפעלע זאַלץ
- ⅛ טעה-לעפעלע פעפער
- 1 קאָפּע מאַנישעוויטץ׳ס מצה-מעהל

מישט אויס די שטאָפען צוזאמען, געברויכענדיג אויך סעמאָן-זאַפט, לעגט אַריין אין א בעקעלע באַשמירט מיט פעטס און באַקט 30 מינוט אין אַ לאַנגזאַמען אויווען. ווען פאַרטיג קעהרט אי-בער אויף א טעלער און סערווירט אַרומגערינ-געלט מיט קריעמד אַרבעס און באַלעגט מיט פּעט-רושקע.

## געבאַקטע סעמאָן

- ½ פונט קענד סעמאָן
- 2 אייער, לייכט אויפגע-שלאָגען
- 1 לעפעל מילך
- 1 לעפעל מאַנישעוויטץ׳ס מצה-מעהל
- 1 קליינע, צעהאַקטע ציבעלע
- ½ לעפעלע זאַלץ
- ⅛ לעפעלע פעפער
- 3 לעפעל פּוטער
- 2½ אָדער 3 קאָפּעס צעריבענע קאַרטאָפעל

מישט צוזאמען אלע שטאָפען א חוץ דער פּו-טער און די צעריבענע קאַרטאָפעל. צעלאָזט צוויי לעפעל פּוטער אין א פּודינג-פענדעל און לעגט אַוועק ביים דנאָ און ביי די זייטען די קאַרטאָ-פעל. לעגט זיי אויס איין אינטש דיק, לעגט אַוועק דערנאָך אין צענטער די אויסגעמישטע סעמאָן, שמירט אָן דאָס אויבערשטע פון די קאַרטאָפעל מיט דער פאַרבליבענער פּוטער. באַקט פאַר אַ האַלבע שטונדע אין אַ געוועגליך אָנגעהייצטען אויווען. א פּאָר מינוט איידער איר נעמט אַרויס פאַרגרעסערט די היץ אום צו מאַכען די קאַר-טאָפעל ברוין.

## סעמאָן-קראָוקעטס

- ½ קאָפּע צעריבענע מויערען
- 1 קאָפּע צעריבענע קאַרטאָפעל
- 1 צעהאַקטע ציבעלע
- 1 קאָפּע געקאָכטע רייז
- 1 פונט קענד-סעמאָן
- 2 לעפעלאַך זאַלץ
- 2 אייער
- ¼ קאָפּע מאַנישעוויטץ׳ס מצה-מעהל

נעמט אַוועק די פליסיגקייט פון די סעמאָן, צע-רייבט די סעמאן מיט אלע אויסגערעכענטע שפּייז-אַרטיקלען, מאַכט קניידלאך, וויקעלט זיי אין מצה-מעהל און באַקט אין בעקעלאך מיט אַ סך פעטס ביז זיי ווערען ברוין, אין אַ טעמפּע-ראַטור פון 375 גראַד.

## מאַמוראַס

נעמט 1 מאַנישעוויטץ׳ס מצה פאַר יעדע פּערזאָן. טונקט איין די מצה אין קאָכיגע זאַלץ-וואַסער פאר איין מינוט. לעגט אַריין די אויסגעווייקטע מצות אין א שיסעל, באַגיסט עס מיט א ביסעל אָליווען-אויל און צעריבענע קעז. מאַכט דערפון אַזוי פיעל לעיערס, לויט דער צאָהל פון פּערזאָנען וואָס איהר ווילט סערווירען. שניידט עס אין שטיקלאך און סערווירט. געברויכט „האַשקעוואַל״ גריכישען קעז.

## פלוימען-פריטערס (פיינקוכען)

½ פונט פלוימען, געקאָכטע מיט די קערענדלאַך
4 מאַנישעוויטץ'ס מצות
1 קאָפּע צוקער
4 אייער
1 קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס מצה-מעהל
½ לעפעלע זאַלץ

ווייקט די מצות אין קאַלט וואַסער פאַר אַ פּאָר מינוט ביז זיי ווערען ווייך, און דאַן דריקט אויס די וואַסער, גיט צו צוקער, אויפגעשלאָגענע אייער, זאַלץ און מעהל. נעמט אַביסעל פון טייג, און גלייכט עס אויס אויף דער דלאָניע פון אייער האַנד, לעגט אריין אַ פלוים אין מיטען און דעקט צו מיט אַן אַנדער לענגליך-רונדע שטיקעל טייג און פאַרקלעפּט ביי די זייטען. וויקעלט עס אין מצה-מעהל און באַקט אין אַ סך פעטס אין אַ טעמפּעראַטור פון 375 גראַד ביז עס ווערט ברוין. באַשפּרענקעלט עס מיט דינעם צוקער.

## פלייש לאַבען (מיעט לאָוף) נומער 2

1 פונט צעמאַהלענע רינד-פלייש
1 פונט צעמאַהלענע קאַלב-פלייש
1 אָדער 2 אייער
½ קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס מצה-מעהל
1 ציבעלע
2 עס-לעפעל טאָמייטאָס
1½ טעה-לעפעלאַך זאַלץ
1 עס-לעפעל פעטס

מישט אויס גוט די פלייש, מצה-מעהל, טאָמייטאָס, זאַלץ, און גוט אויפגעשלאָגענע אייער. מאַכט דערפון אַ לאַבען, און באַגיסט מיט דער איבערגעבליבענער קען טאָמייטאָס אָדער גיסט אריין אין די זייטען גענוג וואַסער צו פאַרהיטען פון צוגעברענט ווערען. צעשניידט די ציבעלע פון אויבען זעהר דין און באַשפּרענקעלט מיט פעטס. באַקט אין אַ טעמפּעראַטור פון 400 גראַד פאַר איין שטונדע ביז אַ שטונדע און אַ האַלב.

## געפּרעגעלטע פיש

שטיקלאַך פיש (לויט דער צאָהל פון דער פאַמיליע)
1 איי צעשלאָגען
מאַנישעוויטץ'ס מצה-מעהל
זאַלץ און פעפער

באַשפּרענקעלט די שטיקלאַך פיש מיט זאַלץ און פעפער, וויקעלט זיי אין מצה-מעהל, טונקט איין אין אַן איי און דאַן טונקט אויך נאָך אַמאָל אין מצה-מעהל. באַקט אין אַ סך פעטס אין אַ טעמפּעראַטור ביז 350 גראַד, ביז עס ווערט ברוין.

## מצה-צוויבעל

עס איז ניט פאַראַנען קיין בעסערע פאַרשפּייז ווי ווען איהר נעמט אַ מאַנישעוויטץ מצה און רייבט אַן אויף אַ רויהע ציבעלע, לייכט באַשפּרענקעלט מיט זאַלץ און אריינגעלעגט אין אַן אויוועו אויף אַ פּאָר מינוט צו טרוקענען. באַשמירט עס מיט פוטער און סערווירט עס הייסערהייט. עס גיט צו אַ באַזונדערן געשמאַק צום ברעקפעסט אָדער אַלס צוביים צו טעה.

## געפילטע פעפערס

5 גרינע פעפערס
1 פונט צעמאָהלענע פלייש
2 מצות
2 אייער
2 עס-לעפעל זאַלץ
½ טעה-לעפעלע פעפער
2 עס-לעפעל מאַנישעוויטץ'ס מצה-מעהל
3 קאָפּעס קרויט
2 פונט טאָמייטאָס

צעשניידט די פעפערס אין א העלפט, שניידט אוועק דעם שטענגעל און וואשט אוועק די ווייסע קערנדלאך, זייעט אָפּ די טאָמייטאָ-זאַפט און האַלט עס באזונדער צו באַקען אין דעם די פעפערס. צעברעכט די מצות און מישט עס אויס מיט דעם פלייש, די אייער, די מעהל, די קרויט, די טאָמייטאָס און די געווירצען. פילט אָן דערמיט די האַלבע פעפערס און באַקט זיי אין דער טאָמייטאָ-זאַפט (ארום א שטונדע און א האלב), ביז זיי ווערען ברוין.

## פּאַין-עפּעל אָדער עפּעל פריטערס

2 אייער
¼ טעה-לעפעלע זאַלץ
1 עס-לעפעל צוקער
¼ קאָפּע וואסער
1 טעה-לעפעלע בעיקינג-פּוידער
½ קאָפּע מאנישעוויטץ'ס מצה-מעהל
3 אָדער 4 שטיקלאך פּאַין-עפּעל אָדער 2 זויערע עפּעל פון מיטעלער מאָס

שלאָגט אויף די אייער, גיט צו זאַלץ, צוקער און וואסער. מישט צוזאמען די מעהל און בייקינג-פּוידער און גיט צו צו די אייער-מיקסטשור. שניידט די פּאַין-עפּעל סלייסעס אויף פיערטלאך אָדער די עפּעל אויף אכטלאך. טונקט די עפּעל אָדער פּאַין-עפּעל אין די אויפגעשלאָגענע אייער, און באַקט אין אַ סך פעטס אין א טעמפּעראַטור פון 350 אָדער 375 גראַד, ביז זיי ווערען ברוין.

## קניידלאך, נומער 1

1¼ קאָפּעס מאַנישעוויטץ'ס מצה-מעהל
½ לעפעל זאַלץ
¼ קאָפּע טשיקען-פעטס
½ קאָפּע הייסע וואַסער
3 אייער
½ לעפעלע ציבעלע-זאַפט

לעגט אריין די פעטס אין א שיסעל, גיט צו הייסע וואסער און זאַלץ, מישט גוט אויס, לאָזט א ביסעל אָפּקיהלען, דאַן גיט צו די גוט-אויפגעשלאָגענע אייער, ציבעלע-זאַפט און מצה-מעהל. מישט גוט אויס און לאָזט עס שטעהן פאר איין שטונדע. דאן קאָכט אויף איין און א האלב קווארט וואסער, צוגעבענדיג איין לעפעל זאַלץ און איין גרויסע ציבעלע. און לאָזט עס זידען 5 מינוט. דאן מאכט פון די מצה-מעהל-מיקסטשור קניידלאך. לעגט זיי אריין אין דער קאָכיגער וואסער און קאָכט עס פאר 20 מינוט. סערווירט עס מיט זופּ.

# פיין מצה בעקערס

## קניידלאך, נומער 2

2 קאָפּעס מאַנישעוויטץ'ס מצה־מעהל
2 לעפעלאַך זאַלץ
½ לעפעלע פעפער
¼ קאָפּע טשיקען־שמאַלץ
3 אייער
1¼ קאָפּעס וואַסער

שלאָגט אויף צוזאמען די אלע שפּייז־מאַטעריא־לען, און לאָזט שטעהן די מיקסטשור א האלבע שטונדע, באַשמירט דאַן די הענד מיט פעטס און מאַכט קליינע קניידלאך. לעגט זיי אריין אין קאָכיגע זופּ אָדער זאַלץ־וואַסער, קאָכט אַרום 20 מינוט.

## קניידלאַך, נומער 3

2 אייער
½ קאָפּע וואַסער
¼ טעה־לעפעלע זאַלץ
⅛ טעה־לעפעלע פעפער
1 טעה־לעפעלע פעטס
1 עס־לעפעל קאַרטאָפעל־מעהל
1 קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס מצה־מעהל

שלאָגט אויף די אייער, גיט צו וואַסער, געוויר־צען און צעלאָזענע פעטס, מישט אויס די קאַר־טאָפעל מעהל מיט אַ האַלבע קאָפּע מצה־מעהל און גיט צו נאָך אַ האַלבע קאָפּע מעהל ביז די טייג ווערט שטייף גענוג צו מאַכען דערפון קניידלאַך, באַשמירענדיג דערביי די הענד מיט שמאַלץ. די קניידלאך דארפען זיין אין דער מאָס פון אַ וועלשענע נוס. לעגט אַריין אין גע־קאָכטע וואַסער וואָס איז געזאַלצען, אָדער אין זופּ און קאָכט פאַר צוואַנציג מינוט. די קנייד־לאַך קענען אויך געגעסען ווערען אנשטאט קאַר־טאָפעל, ווען איהר סערווירט געבראָטענס. פון דער רעסעפּי קומען ארויס 12 קניידלאך.

## קניידלאך, נומער 4

1 עס־לעפעל פעטס
2 אייער
½ טעה־לעפעלע זאַלץ
¼ טעה־לעפעלע פעפער
¼ טעה־לעפעלע אינגבער
2 טעה־לעפעלאך צעהאַקטע פעטרישקע
½ קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס מצה־מעהל

צערייבט די פעטס אין פאָרם פון א קריעם, קלאפּט אריין אַן איי, גיט אַריין די געווירצען און א העלפט פון די מצה־מעהל. שלאָגט אריין די אַנדערע איי, און גיט צו די איבעריגע מעהל. מאַכט קליינע קייליכלאך (קניידלאך), לעגט זיי אַריין אין די זופּ און לאָזט עס קאָכען אַרום 10 מינוט. פּרובירט צוערשט איינע, און אויב עס צעפאלט זיך, גיט צו אַ ביסעל מעהר מעהל, גיט צו אַזוי ווייניג ווי מעגליך, ווייל וואָס ווייניגער מעהל איהר געברויכט אַלץ לייכטער קומען אַרויס די קניידלאך.

## קניידלאַך, נומער 5

- 3 אייער
- 1 עס־לעפעל טשיקען־פעטס
- ½ קאָפּע צעריבענע אָדער צעהאַקטע מאַנדלען
- ½ טעה־לעפעלע צוקער
- ⅛ טעה־לעפעלע נאָטמעג
- ⅛ טעה־לעפעלע זאַלץ
- ¼ קאָפּע מאַנישעוויטץ׳ס מצה־מעהל

שלאָגט אויף די אייער באזונדער, דאן מישט אַריין די ווייסלאך אין די געלעכלאך. גיט אַריין פעטס אין דעם מעהל, גיט צו מאַנדלען און סיזאָנינג, דאן לעגט דעם מיקסטשור אין די אייער. לאָזט ארונטער לעפעלווייז אין א סך פעטס, געוואַרעמט צו א טעמפּעראַטור פון 375 גראַד, און פּרעגעלט ביז עס ווערט לייכט ברוין. לאָזט אָפּטריקענען אויף ברוינעם פּאַפּיער, האלט עס וואַרעם אין אויוועז און סערווירט מיט זופּ.

## קניידלאַך, נומער 6

- 3½ לעפעל מאַנישעוויטץ׳ס מצה־מעהל
- ⅛ לעפעלע אינגבער
- ¼ לעפעלע צימרינג
- 1 לעפעלע צעמאָהלענע מאַנדלען
- ⅛ לעפעלע פעפער
- ¼ לעפעלע זאַלץ
- ½ לעפעל טשיקען פעטס אָדער טריפענדע בראַטען־פעטס וואָס איז געלייטערט
- 1 איי

שלאָגט אויף די אייער באזונדערס, גיט צו צו די געלעכלאך די אנדערע שטאָפען, אריינוויקלענדיג די ווייסליכע צולעצט, מאכט פון דעם קליינע קייליכלאך און קאָכט עס 20 מינוט אין דער זופּ. איהר קענט האָבען פון דער רעסיפּי 4 קניידלאך יעדע גרוים ווי א וועלשענע נוס. זיי ווערען גרעסער ווערענד דעם קאָכען.

## קניידלאַך, נומער 7

- 1⅛ קאָפּעס מאַנישעוויטץ׳ס מצה־מעהל
- 1 לעפעל טשיקען־שמאַלץ
- 1 קאָפּע לעבליכע וואַסער
- 2 אייער
- ½ קאָפּע צעריבענע קאַרטאָפעל
- 2½ לעפעלאך זאַלץ
- 1 לעפעל צעהאַקטע פּעטרישקע
- ¼ לעפעלע אינגבער
- ¼ לעפעלע פעפער

שלאָגט אויף די טשיקען-פעטס ביז עס ווערט ווייס, מישט עס אויס מיט די אייער, גיט צו וואַסער, מצה-מעהל און קאַרטאָפעל, און מישט אויס צוזאמען, באווירצט מיט פּעטרישקע, אינגבער, זאַלץ און פעפער, מאכט דאן קליינע קניידלאַך, און ווארפט זיי אריין אין קאָכיגע וואַסער, קאָכט זיי ארום 15 מינוט.

## קעז קניידלאַך, נומער 1

- ½ פונט קאטעדזש קעז
- 3 אייער
- ¾ קאָפּעס מאַנישעוויטץ׳ס מצה־מעהל
- ¾ טעה־לעפעלאך זאַלץ
- ⅛ טעה־לעפעלע פעפער

מישט אויס אלע צוזאמען. קאטשעט אויס דערפון קליינע קניידלאך און מאכט זיי אביסעל פלאַך. קאָכט זיי אין זידענדיגע זאַלץ-וואַסער פאַר 10 מינוט. זייט זיי אָפּ און סערווירט מיט פּוטער.

## קעז קניידלאַך, נומער 2

3 עס־לעפעל צעלאָזענע פּוטער
3 עס־לעפעל מילך
3 אייער
1 טעה־לעפעלע זאַלץ
1 קאָפּע מאַנישעוויטץ׳ס מצה־מעהל
1 קאָפּע קאַטעדזש־קעז
½ טעה־לעפעלע צוקער

שלאָגט אויף די אייער, גיט צו פּוטער, מילך, און אַ האַלב טעה־לעפּעלע זאַלץ. גיט צו מצה־מעהל ביסלעכווייז, מישט גוט אויס, און לאָזט שטעהן צעהן מינוט. מישט די קעז מיט צוקער און די איבערגעבליבענע זאַלץ. מאַכט פון אַ ביסעל טייג אַ קניידעל, מאַכט אַן איינשניט אין מיטען, און לעגט אריין אַן עס־לעפעל קעז, דאַן פאַרדעקט די קעז מיט טייג אַזוי אַז די קעז זאָל ניט ארויס־פאַלען. לעגט די קניידלעך אין זידענדיגע זאַלץ־וואַסער און קאָכט 15 מינוט. סערווירט אַ ביסעל אָנגעוואַרימט, מיט זויערע קריעם פון אויבען. דער רעסיפּי מאַכט 10-12 קניידלאַך.

## „סופּ נאָטס"

3 קאָפּעס מאַנישעוויטץ׳ס מצה־מעהל
½ קאָפּע פעטס
1 קאָפּע וואַסער
8 אָדער 9 אייער
2 לעפעלאַך זאַלץ
½ לעפעלע פעפער

לעגט אריין די מצה־מעהל אין אַ שיסעל, קאָכט אויף די פעטס און וואַסער און גיט צו צו דער מעהל, מישענדיג גוט די גאַנצע צייט מיט אַ גאָפּעל, אַז עס זאָל ניט בלייבען קיין טרוקענע מעהל. גיט צו זאַלץ און פעפער און שלאָגט אריין די אייער אין דער מיקסטשור, דאַן קנעט גוט דורך, באַשמירט די הענד מיט פעטס און מאַכט פון טייג קליינע קניידלאַך אַרום דריי־אַכטעל אינטש אין דער ברייט. לעגט עס אויף אַ גוט־אָנגעשמירטע פּאַפּיער און באַקט אין אַ הייסען אויווען (400 גראַד) אַרום אַ האַלבע שטונדע, ביז עס ווערט ברוין.

## טונא פיש פּודינג

1 קען טונא פיש
1 עס־לעפעל פּוטער
⅔ קאָפּעס מאַנישעוויטץ׳ס מצה־מעהל
1 קאָפּע הייסע מילך
½ טעה־לעפעלע זאַלץ
⅛ טעה־לעפעלע פעפער
2 אייער

צערייבט די פיש גוט מיט אַ „פּאָטייטאָ מעשער". צעלאָזט די פּוטער אין מילך. גיט צו מעהל־גע־ווירצען און פיש. גיט צו די גוט אויפגעשלאָגענע אייער. לעגט אין אַ קאָנטעינער באַשמירט מיט פּוטער און פּאַרעט פּאַר אַ שטונדע. קעהרט אי־בער אויף אַ טעלער און גיסט אַרום דעם פּודינג אַ סאָוס געמאַכט פון די פאָלגענדע שטאָפען: 1 עס־לעפעל פּוטער, 1 און אַ האַלב עס־לעפעל מעהל, 1 קאָפּע מילך, טונא פיש זאַפט, אַ האַלבע טעה־לעפעלע זאַלץ, און אַכטעל טעה־לעפעלע שפּאַנישע פעפער.

## מצה-דאַמפּלינגס

- 3 מאַנישעוויטץ'ס מצות
- 1 קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס מצה-מעהל
- 4 אייער
- 2 לעפעל פעטס
- ½ לעפעל זאַלץ
- 1 לעפעל צעהאַקטע פּעטרישקע

ווייקט די מצות אין קאלטע וואסער, דאן לאָזט די וואַסער אָפּרינען. שלאָגט אויף די אייער, דאַן גיט צו פעטס, זאַלץ און די געווייקטע מצות. גיט צו די מצה-מעהל און פּעטרישקע, מישט גוט אויס, דעקט עס צו, און שטעלט אין אייז-באקס פאר פיער ביז פינף שטונדען איידער איהר מאכט דערפון קניידלאך. ווען איהר זיינט גרייט עס צו געברויכען, מאכט דערפון קניידלאך און לעגט זיי אַריין אין קאָכיגער זופּ, דעקט עס צו און לאָזט עס קאָכען א האלבע שטונדע.

## מצה-קניידלאך, נומער 1

- 4 מאַנישעוויטץ'ס מצות
- 1½ ציבעלעס (פון מי-טעלען גרויס)
- 3 לעפעל טשיקען-פעטס
- 4 אייער
- 2 לעפעלאך פּעטרישקע
- ¼ לעפעלע פעפער
- 2 לעפעלאך זאַלץ
- 4 לעפעלאך צוקער
- ⅓ אָדער ½ קאָפּע מאַני-שעוויטץ'ס מצה-מעהל

ווייקט די מצות אין קאַלטע וואסער און דריקט אויס די וואַסער, גיט צו די געווירצען און א האַלבע ציבעלע צעהאקט און צוגעברוינט, גיט צו די אויפגעשלאָגענע אייער, און גענוג מעהל צו קענען מאכען פון דעם קניידלאך. קאָכט די קניידלאך א 20 מינוט אין זאלץ-וואסער (איין לעפעלע זאלץ צו א קוואָרט וואסער). סערווירט די מצה-קניידלאך אנשטאט פּאָטייטאָס און מאַכט זיי באַ'טעמ'ט מיט די איבערגעבליבענע ציבעלע. די ציבעלע דאַרף זיין צעהאַקט און צוגעברוינט אין טשיקען-פעטס. די מצה-קניידלאך קומען ארויס לייכטער ווען איהר האלט זיי אַ שטונדע פריהער אין אייז-באקס און דערנאָך קאָכט איהר זיי.

## מצה-קניידלאך, נומער 2

- 2 מאַנישעוויטץ'ס מצות
- 2 לעפעל טשיקען שמאַלץ
- 1 לעפעל צעהאַקטע ציבעלע
- ¼ לעפעלע פעפער
- ½ לעפעלע אינגבער
- 1½ לעפעלאַך זאַלץ
- 1 לעפעל צעריבענע פּעטרישקע
- 1 קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס מצה-מעהל
- 4 אייער

ווייקט די מצות אין וואסער ביז זיי ווערען ווייך, דריקט אויס גוט די וואסער, באקט עס אין טשי-קען פעטס, צולעגענדיג ציבעלעס, געווירצען, מצה-מעהל, ווערענד עס איז נאָך הייס. לעגט עס ארויס אין אַ שיסעל, און ווען עס ווערט אָפּגעקיהלט גיט צו פיער אייער, אריינשלאָגענ-דיג זיי איינציגווייס, מאכט קניידלאך, וויקעלט זיי אין מצה-מעהל און טשיקען-פעטס און קאָכט עס פאר צוואנציג מינוט אין זופּ אָדער זאלץ-וואַסער.

# פיין מצה בעקערס

## מצה-קניידלאך, נומער 3

- 6 מאַנישעוויטץ'ס מצות
- 3 אייער
- 2 לעפעל טשיקען-פעטס
- 1 לעפעל צעהאַקטע פעטרישקע
- 5 ציבעלעס פון געווענ־ליכער גרויס
- 2 לעפעלאך זאַלץ
- ¼ לעפעלע פעפער
- ½ לעפעלע אינגבער
- ⅓ קאָפּע פעטס

ווייקט די מצות אין קאָכיגע וואסער פאר איין מינוט, דריקט אויס די וואסער און רייבט דורך א זיפּ, פּרעגעלט דריי ציבעלעס אין טשיקען-פעטס ביז זיי ווערען ברוין, דאן גיט צו די מצות און פּרעגעלט זיי ביז זיי ווערען טרוקען, לעגט עס איבער אין א שיסעל, גיט צו די געווירצען און די געלעכלאך פון די אייער, מישט עס אלעס צוזאמען פאר א פּאָר מינוט און דאן גיט צו די געדיכט-אויפגעשלאָגענע ווייסליכע, מאכט קליי-נע קניידלאך, קייקלענדיג זיי אין א ביסעל מצה-מעהל, לעגט זיי אריין אין קאָכיגע זאלץ-וואסער (איין לעפעלע זאלץ צו א קוואָרט וואסער) פאר 15 מינוט. זייעט זיי אָפּ און גיסט אַרויף די פעט אין וועלכע די אנדערע צעשניטענע ציבעלעס האָבען זיך געברוינט.

## לעבער-קניידלאך

- 1⅔ קאָפּעס מאַנישע־וויטץ'ס מצה-מעהל
- 1½ קאָפּעס זידענדיגע וואַסער
- ½ פונט לעבער
- 3 אייער
- 1 געפּרעגעלטע ציבעלע
- 4 עס-לעפעל פעטס
- 1 טעה-לעפעלע זאַלץ
- ¼ טעה-לעפעלע פעפער

באַקט די לעבער, און ווען זי ווערט אָפּגעקיהלט צערייבט עס צוזאמען מיט דער געפּרעגעלטער ציבעלע, באגיסט די מצה-מעהל מיט דער גע-קאָכטער וואסער, לאָזט אָפּקיהלען, דאן מישט אויס גוט די איבעריגע שטאָפען, און מאכט דער-פון קניידלאך, די גרויס פון א וועלשענע ניס. לעגט זיי אריין אין זידענדיגער זופּ אָדער אין זאלץ-וואַסער און לאָזט זיי קאָכען פאר 20 מי-נוט. פון דעם רעסיפּי קריגט איהר 2 דאָזען קניידלאך.

## מאַרך-דאַמפּלינגס

- 1 לעפעל מאַנישעוויטץ'ס מצה-מעהל
- ¾ לעפעלאך נאָטמעג
- 1 לעפעל פעטרישקע
- 3 לעפעל מאַרך
- 3 געלעכלאַך פון אייער

שלאָגט אויף דעם מארך ווי א קריעם, גיט צו זאלץ, נאָטמעג און פעטרישקע, שלאָגט אריין די געלעכלאך פון די אייער ביסלעכווייז, און גיט צו די מצה-מעהל. געברויכט בלויז אויף אַזוי פיעל מצה-מעהל אויף וויפיעל עס איז נויטיג צו קענען מאכען קליינע קייליכלאך פון דער מיקס-טשור (נעמט ארום 1 עס-לעפעל). גיט צו די דאַמפּלינגס צו דער קאָכענדיגער זופּ און קאָכט זיי פאר 15 מינוט. פון דער רעסיפּי וועט איהר האָבען ארום 9 אָדער 10 דאַמפּלינגס.

# די ב. מאַנישעוויטץ קאָמפּאַני

## „פלאפי“ קניידלאך

3 אייער
¾ קאָפּעס מאַנישעוויטץ׳ס מצה-מעהל
½ טעה-לעפעלע זאַלץ

שלאָגט אויף די ווייסליכע פון אייער ביז האַרט, דאַן שלאָגט אַריין די געלעכלאַך. גיט אַריין די מצה-מעהל און זאַלץ. לאָזט שטעהן 5 מינוט. דאַן מאכט קניידלאך מיט א לעפעל און לעגט אַריין אין קאָכיגע זופּ אָדער זאַלץ-וואַסער. פאַרדעקט און קאָכט 45 מינוט. די רעסיפּי מאכט 12 גרויסע קניידלאך.

## מאנדלעך

3 אייער
⅔ קאָפּעס מאַנישעוויטץ׳ס קעיק-מעהל
⅛ טעה-לעפעלע זאַלץ
½ טעה-לעפעלע קאַרטאָפעהל-מעהל

שלאָגט אויף די אייער, גיט צו מעהל, קארטאָפעל מעהל, און זאַלץ. קנעט אוים, און קאטשעט אוים אַ פיערטעל אינטש דיק, און צעשניידט אויף אַ פיערטעל אינטש סקווערס. פּרעגעלט אין אַ סך פעטס אָנגעוואַרימט צו 375 גראד ביז עס ווערט ברוין, און סערווירט מיט זופּ.

## פּאָטייטאָ קניידלאך

1 קאָפּע צעריבענע רויהע פּאָטייטאָס
1½ קאָפּעס מאַנישעוויטץ׳ס מצה-מעהל
¼ קאָפּע טשיקען פעטס
3 אייער
¼ טעה-לעפעלע פעפער
¾ טעה-לעפעלאך זאַלץ
½ קאָפּע וואַסער

שלאָגט אויף צוזאמען אלע שטאָפען און לאָזט שטעהן איין שטונדע. באשמירט די הענד מיט פעטס און מאכט די קניידלאך פון דעם מיקסטשור. לעגט זיי אריין אין א קאָכיגע זופּ אָדער זאַלץ-וואַסער און קאָכט אַרום איין שטונדע. די רעסיפּי מאכט 24 קניידלאך די גרויס פון א וועלשענע ניס.

## וועדזשעטייבעל קניידלאך

1 קאָפּע גרינצייג (וועדזשעטייבעל) אַרויסגענומען פון זופּ
½ קאָפּע מאַנישעוויטץ׳ס מצה-מעהל
2 אייער
2 עס-לעפעל טשיקען-פעטס
½ טעה-לעפעלע זאַלץ
⅛ טעה-לעפעלע פעפער

נעמט ארויס די גרינצייג פון דער זופּ און צעריבט גוט. גיט צו די אנדערע שטאָפען, מישט גוט אוים, און מאכט דערפון קניידלאך אזוי גרויס ווי אַ וועלשענע ניס. לעגט צוריק אַריין די קניידלאך אין זידענדיגער זופּ, דעקט צו און קאָכט לאנגזאם פאר א שטונדע. פון דער רעסיפּי מאכט איהר ארום 10 קניידלאך.

## סינסינעטי, אָהייאָ, אַמעריקאַ

½ עס־לעפעל מאַנישע־וויטץ'ס קעיק־מעהל
3 עס־לעפעל וואַסער
1 איי
זאַלץ

### לאָקשען, נומער 1

צו 1 איי צוגעבען אַ ביסעלע זאַלץ און 3 עס־לעפעל וואַסער. צעשלאָגט דאָס לייכט און צע־מישט מיט אַ האַלבען עס־לעפעל קעיק־מעהל. וואַרעמט אָן אַ ביסעל שמאַלץ אָדער בוימעל אין אַ פריייאינג פּען (אַ פּענדעל), דאַן באַגיסט דערמיט די דעק פון דער פּען און ברוינט איין זייט. דערנאָך קערט איבער אויף דער צווייטער זייט. ווען ביידע זייטען זיינען צוגעברוינט, לעגט דאָס אויף אַ פלאַכען פלאַץ אָפּצוקיהלען. דער־נאָך שניידט דערפון לאָקשען אַן אַכטעל אינטש ברייט און טוט זיי אריין אין זידענדיגע זופּ ווען אַלעס איז גרייט צום עסען.

½ קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס קעיק־מעהל
1 קאָפּע קאַרטאָפעל־מעהל
5 אייער

### לאָקשען, נומער 2

מישט אויס צוזאַמען די אויבענדערמאָנטע שטאָ־פען און קנעט זיי גוט אויס, און אַזוי דין ווי מעגליך, און לעגט אַוועק אויף אַ פּאָר שטונדען אויסצוטריקענען. דאַן שניידט זיי אויס אויף שטיקלאך, לויט ווי אייך געפעלט, טריקענט עס אויס און אויב נויטווענדיג קאָכט די לאָקשען פּאָר 20 מינוטען אין זאַלץ־וואַסער איידער איהר לעגט זיי אריין אין דער זופּ. איהר קענט אויך סערווירען די לאָקשען אנשטאָט אַ גרינצייג.

2 אייער
1 עס־לעפעל וואַסער
1 טעה־לעפעלע זאַלץ
⅔ קאָפּעס מאַנישע־וויטץ'ס קעיק־מעהל

### לאָקשען, נומער 3

שלאָגט אויף די אייער, גיט צו וואַסער, זאַלץ, קנעט אַריין די קעיק־מעהל, קנעט עס אויס אַזוי דין ווי מעגליך אויף אַ לאָקשען־ברעט וואס איז באַדעקט מיט מעהל און לאָזט עס שטעהן פּאַר אַ האַלבע שטונדע אָפּצוטריקענען אביסעל. ווי־קעלט דערנאָך די טייג ווי אַ דזשעלי ראָל און צעשניידט עס אויף דינע שטיקלאך אין וועלכער מאָס איהר ווילט. לאָזט עס אָפּטרוקענען און איידער איהר סערווירט, קאָכט עס פּאַר 20 מי־נוט אין זאַלץ־וואַסער.

## מצה-מעהל אָמלעט

3 אייער
¾ קאָפּעס וואַסער
½ קאָפּע מאַנישעוויטץ׳ס מצה-מעהל
¼ לעפעלע זאַלץ
2 לעפעל פּוטער אָדער אַנדערע פעטס

שלאָגט אויף די אייער, ביז זיי זיינען זעהר לייכט און שוימעדיג, גיט צו וואַסער, זאַלץ און מצה-מעהל, מישט גוט אויס. צעלאָזט די פּוטער אין א גרויסען בעקעלע, און גיסט אַריין אין בעקעלע די מיקסטשור, לאָזט עס קאָכען ביז דער אונטערשטער טייל ווערט ברוין, דאַן קערט עס איבער און ברוינט צו די אנדערע זייט. אויב איהר ווילט קענט איהר עס קאָכען אַלס באַזונדערע אמלעטס. סערווירט מיט אייגגעמאַכטס, האָניג, סירופּ אָדער צוקער און צימרינג.

## מצה אָמלעט

1 מאנישעוויטץ׳ס מצה
1 איי
⅛ טעה-לעפעלע זאַלץ
אַ זעכצעהנטעל טעה-לעפעלע פעפער
1 עס-לעפעל פּוטער

צעברעכט די מצה אויף שטיקלעך איין אינטש סקווער, באגיסט מיט הייסע וואסער, און לאָזט באלד די וואסער אָפּרינען. שלאָגט אויף דאָס איי גוט, גיט צו די צואווירצונגען און מצה. דערווארימט די פּוטער אין א פענדעל, גיסט אַריין דעם אָמלעט און פּרעגעלט ביז עס איז ברוין אויף ביידע זייטען. סערווירט הייס.

## בעאָלאַס

¾ קאָפּעס מאַנישעוויטץ׳ס מצה-מעהל
6 אייער

שלאָגט אויף די אייער ביז זיי ווערען לייכט, גיט צו אַזוי פיעל מצה-מעהל אז דער מיקסטשור זאָל זיך האלטען. ווארפט אריין פון שפּיץ-לעפעל אין אַ סך פעטס אָנגעווארעמט צו א טעמפּעראטור פון 375 גראַד. ווען עס ווערט לייכט ברוין, נעמט עס אַרויס און טריקענט עס אָפּ אויף ברוינע פּאַפּיער. סערווירט עס קאַלט מיט אַ סירופּ וואָס ווערט געמאכט ווי פאָלגט: קאָכט צוזאַמען פאר פינף מינוט איין קאָפּע צוקער, איין קאָפּע וואַסער און אַ האַלב לעפעלע צימרינג.

## געבאַקטע אייער

צעלאָזט אַ עס-לעפעל פּוטער אין א מעטאַלענער כלי, שלאָגט אַריין אַן איי, באַווירצט לויט אייער געשמאַק, און באַדעקט מיט לעיערס מאַנישעוויטץ׳ס מצה-מעהל און צעריבענעם קעז ביז די כלי איז פול. באַשפּרענקעלט מיט א ביסעל פּאַפּריקע און באַקט אין אַ מעסיג-געהייצטען אויווען ארום 15 מינוט ביז דאָס איי איז פאַרטיג.

# פיין מצה בעקערס

## מצות איינגעטונקען אין אייער

3 מאַנישעוויטץ'ס מצות
2 אייער
6 לעפעל צוקער
2 לעפעלאך צימרינג
4 לעפעלאַך צעריבענע לימענע־שאָלעכץ

ווייקט די מצות אין מילך אָדער וואַסער ביז זיי זיינען ווייך, צעשניידט זיי אין פיערטלאך אָדער אַכטלאך. טונקט איין אין די אויפגעשלאָגענע אייער און פרעגעלט אין פוטער ביז עס ווערט ברוין. מישט אויס צוזאמען די צוקער און צימרינג און באַשפרענקעלט מיט דעם די הייסע מצות. באַשפרענקעלט פון אויבען מיט צעריבענע לימענע־שאָלעכץ און סערווירט.

## מצות און אייער

1 מאַנישעוויטץ'ס מצה
2 לעפעל פוטער
3 אייער
¼ לעפעלע זאַלץ
אַ זעכצעהנטעל לעפעלע פעפער

ווייקט די מצה אין וואסער ביז זי ווערט ווייך, דריקט אויס די וואַסער, שטעלט אַוועק דאָס בעקעלע אויף דעם פייער און צעלאָזט די פוטער. פרעגעלט די מצה, און ווען פאַרטיג גיט צו די אויפגעשלאָגענע אייער און סקרעמבעלט, גיט צו זאַלץ און פעפער. אויב איהר ווילט קענט איהר צוגעבען א דריטעל קאָפע מילך צו די אייער.

## סקרעמבעלד מצות

6 מאַנישעוויטץ'ס מצות
2 לעפעלאַך זאַלץ
4 לעפעל צוקער
1½ לעפעלאך צימרינג
4 אייער

ווייקט די מצות אין וואסער ביז זיי זיינען ווייך, דריקט אויס די וואסער, שלאָגט אויף די אייער און גיט זיי צו צו די מצות, גיט צו זאַלץ, צוקער, צימרינג און באקט.

## מצה מיט צושלאָגענע אייער
## (סקרעמבעלד עגס)

6 מאַנישעוויטץ'ס מצות
3 אייער
4 עס־לעפעל גענזען־שמאַלץ

צעברעכט 6 מצות אויף קליינע שטיקלאך און לעגט זיי אריין אין א זייער (סיוו), גיסט ארויף זידיגע וואסער, זייט שנעל איבער, אַזוי אז די מצות זאָלען זיין פייכט און ניט צו־דורכגעווייקט. צעשלאָגט גוט 3 אייער, ווארעמט אָן 4 עס־לעפעל גענזענע שמאלץ אָדער אן אנדער פעטס אין א פאַן און גיסט אריין אהין די צעשלאָגענע אייער מיט מצה. איצט מישט דאָס גוט אויס מיט א לעפעל און ווען איהר מישט, גיט צו 4 עס־לעפעל צוקער. קאָכט דאָס לאנגזאַם ביז די אייער זיינען פארטיג. דערלאנגט דאָס הייסערהייט. איהר קענט דאָס מאַכען אָהן צוקער אויב איהר ווילט.

## מצה פּענקעיקס, נומער 1

- 2 מאַנישעוויטץ'ס מצות
- 2 לעפּעל פּוטער
- 1 איי
- 1 לעפּעל צוקער
- ½ לעפּעלע זאַלץ
- 1 קאָפּע מילך
- ½ קאָפּע מצה-מעהל

שלאָגט אויף די געלעכעל פון איי, גיט צו צוקער, זאַלץ, מילך, מעהל, און וויקעלט אין דער גוט אויפגעשלאָגענע ווייסליכע פון דעם איי, באַגיסט די מצה מיט וואסער, דאַן לעגט אריין אין אויוועז פאר אַ מינוט. צעשניידט די מצה אויף פיערטלאך, כדי איהר זאָלט קענען לייכטער אָנגעהן מיט דעם, באשמירט איין זייט פון דער מצה מיט די צונויפגעמישטע שטאָפען און באַקט עס מיט דער אָנגעשמירטער זייט ארונטער אין הייסע פּוטער, ביז עס ווערט ברוין. דאַן באַשמירט דעם אויבערשטען טייל, קערט איבער און לאָזט עס ווערען ברוין. סערווירט עס הייס, און באַשפּרענקעלט מיט דינעם צוקער.

## מצה פּענקעיקס, נומער 2

- 2 מאַנישעוויטץ'ס מצות
- 2 אייער
- ½ קאָפּע וואַסער
- 1 לעפּעלע זאַלץ
- ¼ לעפּעלע פּעפּער
- ⅔ קאָפּעס מאַנישעוויטץ'ס מצה-מעהל

צעברעכט יעדער מצה אויף פיער טייל. ווייקט זיי, און לעגט זיי אריבער דעם דאמפּף פון א פענדעל אָדער דעם מויל פון א טשאַייניק, ביז זיי ווערען ווייך. מאכט א מיקסטשור פון אייער אינגרידיענס און באַשמירט מיט דעם איין זייט פון די מצות, לעגט זיי אריין מיט דער אָנגעשמירטער זייט ארונטער אין א הייסען, גוט-אָנגעשמירטען פענדעל און באקט עס ביז עס ווערט ברוין. איהר קענט אויך מאכען לאטקעס פון דער אייער-מיקסטשור, אריינגיסענדיג עס לעפעלוויים אין א סך פעטס.

## מצה פּענקעיקס, נומער 3

- 1½ מאַנישעוויטץ'ס מצות
- 2 אייער
- ¼ טעה-לעפּעלע זאַלץ
- 1 טעה-לעפּעלע צוקער

ווייקט די מצות גוט און דריקט אוים די וואסער ביז טרוקען, גיט צו די אויפגעשלאָגענע געלעכלאַך פון די אייער, זאלץ און צוקער, שלאָגט גוט אויף די ווייסליכע פון די אייער, לעגט עס אריין. לאָזט ארונטער לעפּעלוויים אויף א הייסע, גוט-באַפעטע בעקעלע און באקט ביז עס ווערט ברוין. דיזע רעסעפּי וועט אייך געבען פון זעקס ביז אַכט לאַטקעס.

## קווין אָוו פּענקעיקס

6 מאַנישעוויטץ'ס מצות
8 אייער
½ קאָפּע צוקער
1 טעה־לעפעלע צימערינג
½ קאָפּע צעלאָזענע פּוטער
½ טעה־לעפעלע לעמאָן־עקסטראַקט
1 קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס מצה־מעהל

ווייקט די מצות אין וואַסער, און ווען זיי זיינען ווייך, דריקט אַרויס די וואַסער, גיט צו די אויפגעשלאָגענע אייער, צוקער, צימערינג, פּוטער, לעמאָן עקסטראַקט און שלאָגט גוט אויף. גיט צו די מצה־מעהל און מישט גוט אויס, דאַן לאָזט עס אַרונטער לעפעלווייס אויף אַ הייס מיט פּוטער אָנגעשמירטע גרידל (בראָטפּאַן) און בראָט ביז עס ווערט ברוין. באַשפּרענקעלט מיט צוקער און סערווירט הייס. די רעסיפּי מאַכט 16 פּענקעיקס.

## מצה־מעהל לאָקשען

2 אייער
¼ טעה־לעפעלע זאַלץ
2 עס־לעפעל מאַנישעוויטץ'ס מצה־מעהל
2 עס־לעפעל קאַרטאָפעל־מעהל

שלאָגט אויף די אייער אַ ביסעל, גיט צו זאַלץ, מעהל און קאַרטאָפעל מעהל. דערוואַרימט אַ טעה־לעפעלע פעטס אין אַ בראָט־פּאַן, גיסט אַריין די אייער מיקסטשור, קאָכט ביז עס ווערט ברוין אויף איין זייט, דאַן קעהרט איבער און ברוינט די אַנדערע זייט. קעהרט איבער אויף אַ ברעטעל, לאָזט אָפּקיהלען, און צעשניידט אויף שטיקלעך אַ זעכצעהנטעל אינטש די ברייט. אַזוי ווי דער קוכען איז דיק, וועלען די לאָקשען זיין ברייט. לעגט אַריין אין דער זופּ איידער איהר סערווירט.

## מצה אייערקוכען

¼ קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס מצה־מעהל
½ קאָפּע וואַסער
1 לעפעלע זאַלץ
4 אייער

גיסט אַריין אַ האַלבע קאָפּע וואַסער אין אַ פיערטעל קאָפּע מצה־מעהל. טוט אַריין אַ האַלבע טעה־לעפעלע זאַלץ און צעשלאָגט זעהר גוט 4 געלעכלאַך פון אייער. גיסט דאָס אַריין אין דעם מעהל און לאָזט דאָס שטעהן פאַר 5 מינוטען. צעשלאָגט גוט די ווייסלאַך פון די אייער און טוט זיי אַריין פאָרזיכטיג אין דעם אייער־טייג. נעמט לעפעלווייס פון דעם אייער־טייג, מאַכט דערפון קוכענס (קעיקס) און לעגט זיי אַריין אין אַ הייס איינגעשמירט פענדעל. מאַכט דאָס ברוין פון ביידע זייטען. דערלאַנגט זיי מיט צוקער, איינגעמאַכץ (דזשעלי) אָדער קאָנזערווירטע פרוכטען (פּרעזזירווס).

## פּאָמפּקין פּענקעיקס

2 קאָפּעס געקאָכטע פּאָמפּקין
½ קאָפּע פליסיגקייט פון פּאָמפּקין
¾ קאָפּעס מאַנישע־וויטץ'ס מצה־מעהל
½ לעפעלע זאַלץ
3 אייער
½ לעפעלע מוסקאַט־ניס

מישט אוים די שטאָפען לויט דער אָרדנונג ווי זיי ווערען אָנגעגעבען. פּרעגעלט עס אין הייסע פעטס. סערווירט מיט סירופּ אָדער באַשפּרענ־קעלט מיט צוקער און צימערינג. אַ סך האָבען דאָס ליעב צו סערווירען מיט זויערע סמעטענע.

## געשמאַקע פארפעל פענקעיקס

4 קאָפּעס מאַנישע־וויטץ'ס מצה־פאַרפעל
4 אייער
2 קאָפּעס וואַסער
1½ לעפעלאך זאַלץ

גיסט ארויף די וואסער אויף די פאַרפעל. גיט צו גוט אויפגעשלאָגענע אייער און די זאַלץ. מישט גוט אוים און פּרעגעלט אין הייסע פעטס ביז עס ווערט גאָלדען ברוין. באַשפּרענקעלט מיט צוקער און סערווירט מיט סירופּ. איהר קריגט פון דער רעסיפּי 20 פענקעיקס.

## וואפעלס

1 קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס קעיק־מעהל
½ טעה־לעפעלע זאַלץ
3 טעה־לעפעלאך בייקינג־פּוידער
3 אייער
2 קאָפּעס מילך
4 עס־לעפעל צעלאָזענע פּוטער

זיפּט צוזאַמען די קעיק־מעהל, זאַלץ און בייקינג פּוידער. שלאָגט אויף די געלעכלאך פון די איי־ער, גיט צו מילך, דאַן גיט צו דיזע מיקסטשור צו די טרוקענע שטאָפען ביסלעכוויים, און שלאָגט אויף גוט. גיט צו די צעלאָזענע פּוטער און צולעצט מישט אריין הארט־אויפגעשלאָגענע וויסליכע פון די אייער. באקט אויף א הייסען וואפעל־אייזען ביז עס ווערט גוט ברוין.

## קעז־לאטקעס, נומער 1

½ פונט קריעם־טשיז
½ פונט פאַרם אָדער געפּרעסטע קעז
8 אייער
1 קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס מצה־מעהל
1½ לעפעלעך זאַלץ
¼ לעפעלע פעפער
1 לעפעל צוקער (אויב מען וויל)

מישט אוים צוזאמען די ביידע סאָרטען קעז און גיט צו די אויפגעשלאָגענע אייער. מישט אוים לאַנגזאַם צוזאמען די מצה־מעהל און סיזאָנינג. צעלאָזט צוויי לעפעל פּוטער אין א פענדעל און גיט אריין לעפעלוויים די אויפגעמישטע קעז אין דער הייסער פּוטער. פּרעגעלט ביז עס ווערט לייכט־ברוין אויף ביידע זייטען און עסט עס הייסערהייט. איהר קענט עס באַשפּרענקלען מיט פּוידער־צוקער, אויב איהר ווילט.

## קעז-לאטקעס, נומער 2

3 אייער
1 לעפעל צעלאָזענע פוטער
4 צעברעקעלטע מאַנישעװיטץ'ס מצות אָדער 2 קאָפּעס מאַנישעװיטץ'ס פאַרפעל
½ לעפעלע זאַלץ
¼ לעפעל צימרינג
2 לעפעל קאטעדזש אָדער קריעם-קעז

שלאָגט אויף די אייער, גיט צו דאַן אַלע שטאָפען אויסער די מצות אָדער פאַרפעל און מישט גוט אויס. באַנעצט די מצות אָדער פאַרפעל מיט א ביסעל הייסע מילך אָדער װאַסער און דאַן מישט עס אויס מיט דעם אייער-מיקסטשור. גיט עס אַרויף לעפעלוויים אויף א סקאָװאָראָדע װאָס איז גוט באַשמירט מיט פוטער און פּרעגעלט ביז עס װערט גאָלדען-ברוין, און באַשפּרענקעלט מיט דינעם צוקער. איהר קענט עסען דיזע לאַטקעס הייס אָדער קאַלט.

## קאַרטאָפעל-לאַטקעס, נומער 1

3 קאָפּעס צעריבענע רויהע קאַרטאָפּעל
1 גרויסע ציבעלע
2 אייער
1½ עס-לעפעל זאַלץ
2½ עס-לעפעל מאַנישעװיטץ'ס מצה-מעהל
1 טעה-לעפעלע בייקינג-פּוידער

מישט אויס צוזאמען אַלע שטאָפען און לעגט אַריין לעפעלוויים אין א פענדעל וואס איז באַדעקט מיט הייסע רינדערנע פעטס. פּרעגעלט די לאַטקעס לאנגזאם ביז זיי װערען ברוין אויףביידע זייטען, דאַן סערווירט זיי מיט זופּ. אין אַנדערע לענדער סערווירט מען די לאַטקעס מיט געבאַקענע אָדער געקאָכטע עפּעל, אָדער מיט רהובארב סאָוס.

## קאַרטאָפעל לאַטקעס, נומער 2

5 אָדער 6 צעריבענע רויהע פּאָטייטאָס (ארום 3 קאָפּעס)
1 צעריבענע ציבעלע
2 אייער
¾ קאָפּעס מאַנישעװיטץ'ס מצה-מעהל
1 עס-לעפעל זאַלץ
½ טעה-לעפעלע פעפער

לאָזט אָפּזייען די װאַסער פון די צעריבענע פּאָטייטאָס, מישט זיי דערנאָך אויס מיט די אַנדערע שטאָפען. לאָזט אַרונטער לעפעלוויים אין פּיעל פעטס װאָס איז אָנגעהייצט צו א טעמפּעראַטור פון 375 גראַד. פּרעגעלט ביז עס װערט גאָלדען-ברוין. איהר קריגט דערפון פון 10 ביז 12 לאַטקעס.

## מעשד פּאָטייטאָ לאַטקעס

2 קאָפּעס מעשד-פּאָטייטאָס
1 קאָפּע מאַנישעװיטץ'ס קעיק-מעהל
1¼ קאָפּעס װאַסער
½ לעפעלע זאַלץ
4 אייער

גיט צו די גוט-אויפגעשלאָגענע אייער צו די גוט-צעריבענע קאַרטאָפּעל, גיט צו די װאַסער צו די קעיק-מעהל און זאַלץ און מישט גוט אויס. פּרעגעלט עס אין הייס פעטס ביז עס װערט גאָלדען-ברוין.

## מאַק-לאָקשען-פּודינג

- 4 מאַנישעוויטץ׳ס מצות
- 3 אייער
- 5 עס־לעפעל צעלאָזענע פּוטער
- 4 עס־לעפעל צוקער
- ½ טעה־לעפעלע זאַלץ
- ½ טעה־לעפעלע צימרינג
- ¼ פונט צעהאַקטע וועלשענע ניס
- 3 עפּעל, צעשניטען זעהר דין

צעברעכט די מצות אויף שמאָלע שטיקלאך, באַגיסט זיי מיט קאָכיגע וואַסער, דאַן לאָזט די וואַסער אָפּזייען, און די מצות אָפּקיהלען. מישט אויס דערנאָך מיט די גוט-אויפגעשלאָגענע אייער, זאַלץ, 3 עס-לעפעל צוקער און פּוטער. לעגט אַריין אַ העלפט פון דיזער מיקסטשור אין אַ כלי פאַר פּודינג, וועלכע איז באַשמירט מיט פּוטער, דאַן לעגט אַריין די ניס, עפּעל. באַשפּרענקעלט די עפּעל מיט צימרינג און מיט דעם פאַרבליבענעם לעפעל צוקער. לעגט דערנאָך אַוועק פון אויבען די אַנדערע העלפט פון דער מצה-מיקסטשור, באַשמירט מיט פּוטער און באַקט אין אַ מעסיג-געהייצטען אויווען ארום אַ האַלבע שטונדע.

## מצה-פּאַי

- 1¼ מאַנישעוויטץ׳ס מצות
- ½ קאָפּע שאָרטעניננ
- די געלעכלאך פון 3 האַרט געקאָכטע אייער
- 1 קאָפּע צוקער
- 1 טעה־לעפעלע זאַלץ
- 2 רויהע אייער
- צעריבענע שאָלעכץ פון 1 לימענע
- ¼ טעה־לעפעלע מוסקאַט־נוס
- 1 קאָפּע מאַנישעוויטץ׳ס מצה־מעהל
- 3 עפּעל (מיטעלמעסיגער גרויס)
- 1 טעה־לעפעלע לימענע־זאַפּט
- ½ קאָפּע צעהאַקטע ניס
- ⅓ קאָפּע צוקער, געמישט מיט 1 טעה־לעפעלע צימרינג

ווייקט די מצות אין וואַסער פאַר צעהן מינוט, דאַן דריקט אויס די וואַסער. קריעמט די שאָרטענינג, גיט צו מצות, און מישט זעהר גוט אויס. צעקוועטשט די געלעכלעך פון די דריי האַרט-געקאָכטע אייער מיט אַ גאָפּעל ביז זיי זיינען גוט צעבראָקעלט, גיט זיי צו צו דער מיקסטשור, דאַן די קאָפּע צוקער, זאַלץ, און די צוויי רויהע אייער, גוט אויפגעשלאָגען. גיט צו די צעריבענע לימענע שאָלעכץ, מוסקאַט-נוס, און צולעצט די מצה-מעהל, מישענדיג גוט ווען איהר גיט אַריין יעדע ביימישונג. צעשניידט די עפּעל, דאַן באַנעצט זיי מיט דער לימענע-זאַפּט. באַשמירט אַ גרויסען פּאַי-פּאַן מיט פעטס, לעגט אַריין אַ העלפט פון דער מיקסטשור, באַדעקט עס מיט די עפּעל, און באַשפּרענקעלט מיט געמישטע צוקער און צימרינג און צעהאַקטע ניס. לעגט אַרויף פון אויבען די אנדערע העלפט פון דער מיקסטשור, אַריינטונקענדיג דעם לעפעל אין צעלאָזענע פעטס כדי די מיקסטשור זאָל ניט קלעפּען צו דעם לעפּעל. באַקט אין אַ מעסיגען אויווען 30 ביז 40 מינוט. איהר קענט ענדערען דיזען רעסיפּי, געברויכענדיג אַ פונט געקאָכטע פלוימען, וועלכע איהר האָט צעדריקט ביז צו פּאַלפּ, פאַר דעם פילינג.

## טשאָקאָלאַט „סופעל“

1 עס־לעפעל מעהל
1 עס־לעפעל פּוטער
¾ קאָפּעס מילך
1½ אונצעס ניט־זיסע טשאָקאָלאַט
1 טעה־לעפעלע זאַלץ
½ קאָפּע מאַנישעוויטץ׳ס מצה־מעהל
½ קאָפּע צוקער
4 אייער
½ טעה־לעפעלע וואַניליא

מישט אוים צוזאמען די מעהל און פּוטער, גיט צו מילך און קאָכט ביז עס ווערט געדיכט, האַלטענדיג אין מישען. נעמט דערנאָך אַוועק פון פייער, און גיט צו צעלאָזענע טשאָקאָלאַט, זאַלץ, מעהל, צוקער, די גוט-אויפגעשלאָגענע געלעכלאַך פון די אייער, און וואַניליא, שלאָגט אלע צוזאַמען גוט אויף, דאַן לעגט אַריין די האַרט-אויפגעשלאָגענע ווייסליכע פון די אייער און גיסט אַריין אין אַ כלי וואו מען מאַכט פּודינג באַשמירט מיט פעטס. באַקט אין אַ מעסיג-געהייצטען אויווען אַרום אַ שטונדע און סערווירט היים מיט האַרטע סאָוס.

## קריעם-פּאָפּס

1 קאָפּע וואַסער
⅓ קאָפּע פעטס
1 קאָפּע מאַנישעוויטץ׳ס מצה־מעהל
½ לעפעלע זאַלץ
4 אייער

גיסט אַריין די וואסער אין די פעטס אין א פּענדעל און קאָכט אויף. ווען עס קאָכט אויף, גיט אַריין די מעהל און זאַלץ, און קאָכט ווייטער און מישט עס ביז די טייג ווערט אָפּגעטיילט פון די זייטען פון פּענדעל. נעמט אַרונטער פון פייער, גיט צו די ניט-אויפגעשלאָגענע אייער איינציגווייס, גיסט עס ארויף לעפעלווייס אויף אַ שטיק פּאַפּיער, אָנגעשמירט מיט פעטס און באַקט פאר 25 מינוטען אין אַ טעמפּעראַטור פון 450 גראַד, און דאַן באַקט נאָך פאר 45 מינוט אין א טעמפּעראַטור פון 325 גראַד, ביז עס ווערט דורכאוים קרוכלע. פון דעם רעסיפּי וועט איהר האָבען 12 פּאָפּס. ווען די פּאָפּס זיינען אָפּגעקיהלט, מאכט א שניט אין דער זייט פון יעדער, גיט אַריין ארום א לעפעלע פון דעם פּילינג און באַשפּרענקעלט עס מיט דינעם צוקער. פּילינג פאר קריעם-פּאָפּס: 2 אייער, דריי-פיערטעל קאָפּעס צוקער, א לעפעל קאַרטאָפעל-מעהל, אַ לעפעלע פּוטער, א לימענע, 1 קאָפּע וואַסער. צעשלאָגט גוט די אייער, מישט אוים די צוקער מיט די מעהל, גיט צו די אייער און שלאָגט עס לייכט צוזאמען. גיט צו לימענע- זאַפט, פּוטער און וואַסער (לאנגזאם), קאָכט עס אין אַ דאָפּעלטען באָילער, ביז עס ווערט דערפון אַ געדיכטער קאָסטאַרד. קיהלט עס אָפּ און לעגט אַריין אין די „קריעם פּאָף“ שעלס.

## מצה-מעהל פּודינג

- 1 קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס מצה-מעהל
- 1 פּאַינט מילך
- 2 אייער
- ⅔ קאָפּעס ברוינעם צוקער
- 4 לעפעל פּוטער
- 1 לימענע (נאָר די צעריבענע שאָלעכץ)

שלאָגט אויף די אייער, די מילך און די מעהל, גיט צו צוקער און צעלאָזענע פּוטער, לימענע-שאָלעכץ. גיסט עס אַריין אין אַ טאָפּ אָנגעשמירט מיט פעטס און קאָכט פאַר איין שטונדע, אָדער באַקט פאַר אַ שטונדע און אַ האַלב אין אַ מעסיג-געהייצטען אויוועז.

## עפּעל-פּודינג, נומער 1

- 1 פונט מאַנישעוויטץ'ס מצות (9⅓ קאָפּעס צעבראָקט)
- 6 עפּעל
- 12 אייער
- 1½ קאָפּעס טשיקען-פעטס
- 1 טעה-לעפעלע זאַלץ
- ¼ טעה-לעפעלע פעפער
- 1½ טעה-לעפעלאך צימרינג
- ½ קאָפּע צוקער
- 2 לימענעס (צעריבענע שאָלעכץ און זאַפט)
- 1 טעה-לעפעלע וואַנילא
- 1½ קאָפּעס קאַלטע וואַסער
- ½ קאָפּע צעהאַקטע וועלשענע ניס
- ½ קאָפּע ראָזשינקעס

צעברעקעלט די מצות, באַגיסט זיי מיט וואַסער און לאָזט ווייקען פאר 5 מינוט, דאַן לאָזט די וואַסער אָפּרינען. שלאָגט אויף די געלעכלאַך פון די אייער, גיט צו וואַסער, טשיקען פעטס, איין טעה-לעפעלע צימרינג, זאַלץ און פעפער, צעריבענע לימענע שאָלעכץ, וואַנילא און וועלשענע ניס. גיט צו מצות און מישט צו די האַרט-אויפגעשלאָגענע ווייסלאַך פון די אייער. באַשמירט א פּודינג-כלי מיט פעטס און לעגט אַריין א לעיער פון דעם מיקסטשור. שיילט אָפּ די עפּעל און צעשניידט אויף דינע שטיקלאַך און לעגט אַ לעיער דערפון אויף דעם פּודינג, באַשפּרענקעלט מיט אַ טייל פון דעם צוקער, די איבערגעבליבענע צימרינג, ראָזשינקעס און לימענע-זאַפט. לעגט ארויף נאָך 2 לעיערס און באקט אין א הייסען אויוועז (375 גראַד) ביז עס ווערט ברוין — אַרום 45 מינוט. סערווירט מיט אירגענד וועלכען סאָוס לויט אייער געשמאַק.

## עפּעל-פּודינג, נומער 2

- 3 מאַנישעוויטץ'ס מצות
- ⅔ קאָפּעס וויינפּערלאַך (¼ פונט)
- ½ קאָפּע ראָזשינקעס (¼ פונט)
- ¾ קאָפּעס ברוינעם צוקער
- 4 לעפעל צעלאָזענע פעטס
- 3 גרויסע עפּעל
- 1 לימענע (בלויז די שאָלעכץ)
- 6 אייער
- 2 לעפעלאַך צימרינג

ווייקט די מצות און דריקט אוים די וואַסער, גיט צו די עפּעל, אָפּגעשיילט און צעשניטען אויף קליינע שטיקלאַך, גיט צו וויינפּערלאַך, ראָזשינקעס, צימרינג, לימענע-שאָלעכץ, צוקער און פעטס, מישט זיי אוים צוזאמען מיט די גוט-אויפגעשלאָגענע אייער, גיסט אַריין אין אַ פּענדעל אָנגעשמירט מיט פעטס און באַקט אין אַ מעסיגען אויוועז (350 גראַד) אַרום 45 מינוט, ביז די עפּעל ווערען ווייך. איהר קענט קאָכען דעם פּודינג, אויב איהר ווילט. סערווירט עס מיט ראָם-סאָוס.

# פיין מצה בעקערס

## מעערען-פודינג

½ קאָפּע מאַנישעוויטץ׳ס מצה-מעהל
1½ קאָפּעס דינעם צוקער
8 אייער
2 קאָפּעס צעריבענע מעערען
½ קאָפּע צעריבענע מאַנדלען
½ לימענע, בלויז די צעריבענע שאָלעכץ
1 עס-לעפעל וויין
¼ טעה-לעפעלע זאַלץ

שלאָגט אויף צוזאַמען די געלעכלאך פון די אייער און צוקער ביז זיי ווערען זעהר לייכט. גיט צו אַלע אַנדערע שטאָפען און גיט צו די האַרט-אויפגעשלאָגענע ווייסלאך פון אייער צולעצט. באַקט אין אַ פענדעל וואָס איז באַשמירט ביים דנאָ מיט פעטס און באַשפּרענקעלט מיט מעהל. איין שטונדע אין אַ מעסיגען אויווען (300 גראַד).

## מצה-קוגעל, נומער 1

3 מאַנישעוויטץ׳ס מצות
2 לעפעל פעטס
1 קאָפּע מאַנישעוויטץ׳ס מצה-מעהל
¼ קאָפּע צעהאַקטע מאַנדלען
½ לימענע (בלויז די צעריבענע שאָלעכץ)
1 גרויסען עפּעל (צעריבען)
5 אייער
½ לעפעלע זאַלץ
¼ פונט (½ קאָפּע) הייסע פעטס

ווייקט די מצות אין וואַסער, ווען זיי זיינען ווייך, דריקט אויס די וואַסער, צעלאָזט די פעטס אין אַ פענדעל, און גיט צו די מצות, זיי זאָלען זיך וו֫ייטער אויסטריקענען. ווען זיי זיינען טרוקען, לעגט זיי אַרוים אין אַ שיסעל, גיט צו די מצה-מעהל, מישט עס גוט אויס. דאַן גיט צו די אויפגעשלאָגענע געלעכלאך פון די אייער, די מאַנדלען, די לימענע-שאָלעכץ, די זאַלץ, די צעריבענע עפּעל, און צולאָזט די גוט-אויפגעשלאָגענע ווייסליכע פון די אייער. לעגט עס אַריין אין אַ פודינג-כלי אָנגעשמירט מיט פעטס, און גיסט אַרויף די הייסע פעטס. באַקט אין אַ מעסיג-געהייצטען אויווען (350 גראַד) פאַר אַ 40 מינוט, ביז עס ווערט ברוין.

## מצה קוגעל, נומער 2

6 מאַנישעוויטץ׳ס מצות
1 קאָפּע פעטס
½ קאָפּע ראָזשינקעס
¼ קאָפּע סיטראָן
¼ קאָפּע לימענע-שאָלעכץ
½ קאָפּע מאַנדלען
2 אונצעס טשאָקאָלאַט
½ קאָפּע צוקער
1 טעה-לעפעלע צימרינג
1 קאָפּע מאַנישעוויטץ׳ס מצה-מעהל
½ טעה-לעפעלע מושקאַטן-ניס (נאָטמעג.)
1½ טעה-לעפעלאך זאַלץ
½ טעה-לעפעלע קלאָוו
¼ טעה-לעפעלע מויס

ווייקט די מצות אין וואַסער און ווען זיי זיינען ווייך, פּרעסט גוט אויס די וואַסער. צעשניידט גוט די שטיקלאַך פעטס, ראָזשינקעס, ציטראָן, לימענע שאָלעכץ און מאַנדלען און גיט צו צו די מצות. צעלאָזט די טשאָקאָלאַט און גיט צו דאַן די צוקער, זאַלץ, געווירצען און מעהל. וואַרימט אויף איין עס-לעפעלע פעטס אין אַן אייזערנעם טאָפּ מיט אַ קאָווער, און גיסט אַריין דעם פודינג. לעגט אין אַ מעסיגען אויווען, ביז עס הויבט אָן צו באַקען, דאַן גיסט אַריין אַ קאָפּע וואַסער אַרום די זייטען פון פודינג און דעקט צו. באַקט עס 3 שטונדען.

## פאַרפעל פודינג, נומער 1

2 קאָפּעס מאַנישעוויטץ'ס מצה-פאַרפעל
2 אייער
⅓ קאָפּע צוקער
½ לעפעלע זאַלץ
3 לעפעלאַך היהנער-שמאַלץ
1 עפּעל אָדער באַנאַנאַ
¼ קאָפּע צעהאַקטע ניס

דעקט צו די פאַרפעל מיט קאַלטע וואַסער, זייעט באַלד דורך אַז די פאַרפעל זאָלען זיין בלויז פייכט. גיט צו די אויפגעשלאָגענע אייער, זאַלץ, צוקער און שמאַלץ. שניידט אַריין די עפּעל אָדער באַנאַנאַ און גיט צו די ניס. גיט עס אַריין אין אַ גוט-אָנגעשמירטע בעקעלע און באַקט אין אַ מעסיג געהייצטען אויווען פאַר אַ האַלבע שטונדע, ביז עס ווערט ברוין.

## פאַרפעל פודינג, נומער 2

3 קאָפּעס מאַנישעוויטץ'ס פאַרפעל
1 קוואָרט קאָכיגע וואַסער
1½ לימענעס, די שאָלעכץ און זאַפט
2 אייער
½ קאָפּע צוקער
1 לעפעלע זאַלץ
3 לעפעל טשיקען-פעטס אָדער פּוטער

גיסט איבער די פאַרפעל מיט קאָכיגע וואַסער, לאָזט עס ווייקען אַרום 10 מינוט, דאַן דריקט אויס די וואַסער, גיט צו לימענע-זאַפט, און די צעריבענע שאָלעכץ פון לימענע, צוקער, זאַלץ און פעטס, מישט עס גוט אויס, לעגט עס אַריין אין אַ בעקעלע אָנגעשמירט מיט פעטס, און באַקט עס פאַר צוויי שטונדען אין אַ מעסיגען אויווען אין אַ טעמפּעראַטור פון 325 גראַד, סערווירט מיט ראַזשינקע-זאַפט אָדער מיט אירגענד וועלכען אַנדערען סאָוס וואָס איהר גלייכט.

## מצה-פודינג, נומער 1

10 מאַנישעוויטץ'ס מצות
6 אייער
½ פונט צעהאַקטע וועלשענע ניס
1 קאָפּע צוקער
6 לעפּעל געגזענע פעטס

שלאָגט אויף די ווייסליכע פון די אייער געדיכט, שלאָגט אַריין די צוקער לאַנגזאַם, דאַן גיט צו די גוט-אויפגעשלאָגענע געלעכלאַך פון די אייער, טונקט די מצות אין וואַרעמע וואַסער און צעשניידט זיי אַזוי, אַז זיי זאָלען זיך אַריינפּאַסען אין אַ בעקעלע. באַשמירט דאָס בעקעלע מיט פעטס, טונקט איין די מצות פאַר דעם ערשטען לעיער אין דער געמיש פון אייער און לעגט זיי אַריין אין בעקעלע, שמירט אָן פון אויבען מיט אַ טייל פון דער פעטס און באַשפּרענקעלט מיט ניס. ווידערהאָלט דאָס זעלבע נאָכאַמאָל ביז איהר פאַרברויכט דעם גאַנצען מיקסטשור. באַגיסט עס מיט די אייער אָדער פעטס וואָס פאַרבלייבט און באַקט איין שטונדע אין אַ הייסען אויווען (375 גראַד). סערווירט עס מיט וועלכער סאָוס איהר ווילט.

# סינסינעטי, אָהייאָ, אַמעריקא

## מצה-פּודינג, נומער 2

- 2 קאָפּעס צעריבענע עפּעל
- 4 אייער
- ⅔ קאָפּעס דינעם צוקער
- ½ לימענע, בלויז די שאָלעכץ (צעריבען)
- ½ קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס מצה-מעהל
- 4 עס-לעפעל צעהאַקטע מאַנדלען

שלאָגט אויף די צוקער און געלעכלאך פון אייער ביז זיי ווערען לייכט, גיט צו עפּעל, לימענע-שאָלעכץ און מצה-מעהל. גיט צו די האַרט-אויפגעשלאָגענע ווייסלאך פון אייער, לעגט אין אַ ספּרינג פאָרם, באַשפּרענקעלט מיט מאַנדלען און באַקט אין אַ מעסיגען אויווען.

## מצה-פּודינג, נומער 3

- 4 מאַנישעוויטץ'ס מצות
- 2 אייער
- ½ קאָפּע צוקער
- 1 גרויסער טאַרט עפּעל
- ½ טעה-לעפעלע זאַלץ
- ½ קאָפּע ראָזשינקעס
- ½ טעה-לעפעלע צימרינג
- 2 עס-לעפעל צעלאָזענע פעטס

ווייקט די מצות אין וואַסער ביז זיי ווערען ווייך, לאָזט די וואַסער אָפּרינען, אָבער פּרעסט עס ניט טרוקען, גיט צו די אייער, גוט אויפגעשלאָגען, צוקער, עפּעל, צעשניטען אויף קליינע שטיקלעך אָדער צעריבען. גיט צו זאַלץ, ראָזשינקעס, צימערינג, צעלאָזענע פעטס, מישט אַלעס גוט אויס צוזאַמען, גיסט אין אַ פּענדעל וואָס איז אָנגעוואַרעמט און באַשמירט מיט פעטס. לעגט אַרויף פון אויבען שטיקלעך פּוטער און באַשפּרענקעלט מיט צוקער און צימרינג. באַקט אין אַ טעמפּעראַטור פון 350 גראַד פאַר 45 מינוט און סערווירט מיט אַ פרוכט-סאָוס. די פאָלגענדע ארענדזש-סאָוס איז גוט דערפאַר: 2 ווייסלאַך פון אייער, אַ האַלבע קאָפּע צוקער, אַ האַלבע קאָפּע אַרענדזש-זאַפט, 1 לעפעל צעריבענע אָרענדזש-שאָלעכץ, קענדיעד אָרענדזש שאָלעכץ. שלאָגט אויף די ווייסלאַך פון אייער ביז עס ווערט האַרט און טרוקען, גיט צו צוקער און אָרענדזש-זאַפט ביסלעכוויים, אויפשלאָגענדיג עס שטענדיג. איידער איהר סערווירט, מישט אַריין צעריבענע אָרענדזש-שאָלעכץ און געברויכט געצוקערטע אָרענדזש-שאָלעכץ צו באַצירען.

## פּיינעפּעל דעינטי

- 5 אייער
- 1 קאָפּע צוקער
- ¾ קאָפּעס מאַנישעוויטץ'ס מצה-מעהל
- ½ קאָפּע צעהאַקטע ניס
- 1½ קאָפּעס צעמאָלענע פּיינעפּעל

שלאָגט אויף צוזאַמען די געלעכלאך פון די אייער און צוקער ביז עס ווערט זעהר לייכט, גיט צו מעהל, ניס און פּיינעפּעל. לעגט אַריין די געדיכט-אויפגעשלאָגענע ווייסלאך פון אייער און לעגט אַריין אין אַ פּודינג-דיש באַשמירט מיט פעטס. באַקט אַרום אַ האַלבע שטונדע אין אַ מעסיגען אויווען. סערווירט קאַלט.

## זויער-קרים פּודינג

3 מאַנישעוויטץ'ס מצות
2 אייער
1 קאָפּע זויערע סמעטענע (קריעם)
1 לעפּעל פּוטער
½ לעפּעל זאַלץ
½ קאָפּע צוקער
⅛ לעפּעלע פּעפּער
¼ קאָפּע ראָזשינקעס

צעברעכט די מצות אויף קליינע שטיקלאַך, באַגיסט זיי מיט הייסע וואַסער און דריקט אויס די וואַסער, באַגיסט עס מיט קאַלטע וואַסער און דריקט אויס. דאַן גיט צו אייער, זויערע סמעטענע, צוקער, זאַלץ, פּעפּער און ראָזשינקעס. לעגט עס אַריין אין אַ בעקעלע גוט באַשמירט מיט פעטס און באַקט פון 45 ביז 60 מינוט אין אַ מעסיג-געהייצטען אויוועו (325 ביז 350 גראַד) ביז עס ווערט ברוין.

## טשאָקאָלאַט קאַסטאַרד פּודינג

2 מאַנישעוויטץ'ס מצות
1 קאָפּע צוקער
3 קאָפּעס מילך
3 אייער
4 סקווערס (אונצעס) טשאָקאָלאַט
1 טעה-לעפּעלע וואַנילא
⅛ טעה-לעפּעלע זאַלץ
⅛ טעה-לעפּעלע צעריבענע מוסקאַט-נוס

צעלאָזט די טשאָקאָלאַט אין אַ דאָבעל באָילער, צוגעבענדיג איין קאָפּע מילך. דאַן גיט צו צוקער, די איבערגעבליבענע קאַלטע מילך, די אייער, אויפגעשלאָגען, זאַלץ, וואַנילא און מוסקאַט-נוס. צעברעכט די מצות אויף קליינע שטיקלעך, לעגט אַריין אין אַ פאַן באַשמירט מיט פעטס, גיסט אַרויף די טשאָקאָלאַט קאַסטאַרד, און באַקט אַרום 45 מינוט אין אַ מעסיגען אויוועו — 350 גראַד.

## טשאָקאָלאַט פּודינג

½ קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס מצה-מעהל
1 אונץ ביטערע טשאָקאָלאַט
2 קאָפּעס געקאָכטע מילך
⅓ קאָפּע צוקער
1 איי
⅛ טעה-לעפּעלע זאַלץ
½ טעה-לעפּעלע וואַנילא

ווייקט די מעהל אין 1 און דריי-פּיערטעל קאָפּעס געקאָכטע מילך פאַר אַ האַלבע שטונדע. צעלאָזט די טשאָקאָלאַט איבער הייסע וואַסער, גיט צו צוקער און די איבערגעבליבענע מילך, גיט צו די טשאָקאָלאַט-פּייסט צו דעם מעהל, מיט זאַלץ, וואַנילא און אַ לייכט אויפגעשלאָגען איי. באַקט אין אַ כלי גוט באַשמירט מיט פּוטער ביז עס ווערט פאַרטיג. סערווירט קאַלט מיט קריעם, אָדער, אויב איהר ווילט, הייס מיט וואַנילא-סאָוס.

## פאַרפעל פאַר זופּ

טוט אַריין גענוג מצה-פאַרפעל צו וועלכער ס'איז זופּ 10 מינוט פאַר'ן דערלאַנגען דעם זופּ צום טיש, אָדער ביז די פאַרפעל זיינען ווייך גענוג. אויב איהר ווילט מאַכען אַ זופּ אויף שנעל, קאָכט די פאַרפעל אין מילך ביז זיי ווערען ווייך.

# פיין מצה בעקערם

## פארפעל טאוסטים

- 1 קאָפּע מאַנישעוויטץ׳ס מצה־פאַרפאַל
- 2 געלעכלאך פון אייער
- 2 עס־לעפעל טשיקען אָדער געגזענע שמאַלץ
- ½ טעה־לעפעלע זאַלץ

מישט גוט אויס צוזאמען אלע שטאָפען. שפּרייט עס אויס אין אַ בעקעלע און באקט אין אַ מעסיג געהייצטען אויוועז ביז עס ווערט גאָלדען-ברוין. סערווירט הייס אין דער זופּ.

## מאנדלען־פודינג

- 3 לעפעל מאַנישעוויטץ׳ס מצה־מעהל
- 3 קאָפּעס (1 פונט) אָפּגעשיילטע און צעריבענע מאַנדלען
- 1½ קאָפּעס צוקער
- 1 לעפעלע צימרינג
- 1 לימענע (בלויז די צעריבענע שאָלעכץ)
- 8 אייער

שלאָגט אויף די אייער פאר 20 מינוט ביז זיי זיינען זעהר לייכט, דאַן גיט צו די צוקער ביסלעכוויים, גיט צו די מאַנדלען, מעהל, צימרינג און די לימענע און מישט אויס צוזאַמען. באַקט אין א גוט אָנגעשמירטען, פלאַכען בעקעלע און סערווירט קאַלטערהייט מיט אויפגעשלאָגענע קרים, „פלאוט“, אָדער אירגענד וועלכע אַנדערע סאָוס וואָס אייך געפעלט. באַקט אַרום אַ שטונדע אין אַ טעמפּעראַטור פון 300 ביז 325 גראַד.

## קעז־ (טשיעז) פּאַי

- 2 מאַנישעוויטץ׳ס מצות
- ¼ קאָפּע פּוטער
- ¼ קאָפּע צוקער
- 1 לימענע (בלויז די צעריבענע שאָלעכץ)
- 1 טעה־לעפעלע בייקינג־פּוידער

ווייקט די מצות, דריקט גוט אויס, גיט צו פּוטער און צוקער, וועלכע זיינען צוזאמען אויפגעשלאָגען מיט לימענע-שאָלעכץ און בייקינג פּאודער. מישט אלעס גוט צוזאַמען און לעגט אַלעס אריין אין א „ספּרינג פּאָרם“, אלס „קראָסט“ פאר אָט דעם פּילינג : 1 פונט קאטעדזש קעז, 1 קאָפּע צוקער, א האלבען פּיינט קריעם, 2 עס-לעפעל מאנישעוויטץ׳ס מצה-מעהל, 4 אייער, צעריבענע שאָלעכץ פון 1 לימענע, זאַפט פון 2 לימענעס, אָדער פון 1 לימענע און אַן אַרענדזש, 1 טעה-לעפעלע בייקינג-פּאודער. שלאָגט אויף צוזאַמען די געלעכלאך פון די אייער און צוקער, גיט צו לימענע שאָלעכץ און זאַפט. גיט צו קעז, קריעם און מעהל און בייקינג פּאודער, צוזאַמענגעמישט. מישט צו די האַרט אויפגעשלאָגענע ווייסלאך פון אייער. גיסט די פּילינג אין אַ ספּרינג-פּאָרם און באקט אין א טעמפּעראַטור פון 325 גראַד (אַרום 70 מינוט) ביז גוט געזעצט. שטעלט א פּאַן אונטער דער „ספּרינג-פּאָרם“ אויפצוכאפּען די טראָפּענס וועלכע קענען דורכפאלען ביז די פּילינג הויבט זיך אָן צו זעצען.

## די ב. מאַנישעוויטץ קאָמפּאַני

### מצה-מעהל פּאַי-קראַסט (טייג פאר פּאַי)

- 1½ מאַנישעוויטץ'ס מצות
- ⅛ טעה-לעפּעלע זאַלץ
- 2 עס-לעפּעל צוקער
- 2 אייער
- 1 עס-לעפּעל פעטס
- ½ קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס מצה-מעהל

ווייקט איין אנדערהאַלבען מצות און קוועטשט זיי גוט אויס. דערהיצט 1 עס-לעפּעל פעטס און לעגט אריין די אויסגעקוועטשטע מצות. איצט טוט אריין א האלבע קאָפּ מצה-מעהל, 2 אייער, 2 עס-לעפּעל צוקער און אַן אַכטעל טעה-לעפּעלע זאַלץ. מישט דאָס אויס גוט און לעגט אריין דאָס טייג אין א פּאַי בעקענדעל, מאַכט אויס מיט די הענט די פּאַי-דעקלאַך (קראַפּס), ווייל עס איז אונמעגליך דאָס צו קאַטשען. מאַכט דאָס טייג אַ פיערטעל אינטש דיק.

### מעערען טאָרט

- 5 אייער
- 1 קאָפּע צוקער
- 1 קאָפּע מעערען, צערי-בענע
- ½ פונט מאַנדלען, אָפּ-געשיילט און צעהאַקט
- 1 טעה-לעפּעלע צימרינג
- ⅜ קאָפּעס מאַנישע-וויטץ'ס מצה-מעהל
- ⅛ קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס קעיק-מעהל
- ½ טעה-לעפּעלע בייקינג-פּוידער

שלאָגט אויף די געלעכלאַך פון אייער און צוקער ביז עס ווערט געדיכט און קריגט א לימענע-קאָליר. גיט צו מעערען, מאַנדלען, און טרוקענע שטאָפּען וועלכע איהר האָט איבערגעזופּט צו-זאַמען. מישט אריין הארט-אויפגעשלאָגענע ווייסלאַך לאַנגזאַם און לעגט אריין אין א „ספּרינג פאָרם" אָדער „טיוב פּען" מיט א דנאָ וואָס קומט ארויס. באַקט אין אַ וואַרימען אויוון (300 גראַד) אַ שטונדע און א פערטעל.

### עפּעל-ספּאַנדזש-פּודינג

- 1 קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס קעיק-מעהל
- 8 עפּעל
- 2 קאָפּעס צוקער
- 1 לעפּעלע צימרינג
- ¼ קאָפּע ראָזשינקעס
- ¼ קאָפּע צעריבענע מאַנדלען
- 2 לעפּעל ווייסען וויין, אָדער אירגענד וועל-כען אַנדערען געטראַנק
- 8 אייער
- 1 לימענע (בלויז די צעריבענע שאָלעכץ)
- ¼ לעפּעלע זאַלץ

שיילט אָפּ די עפּעל און שניידט ארונטער פאַרזיכ-טיג דעם אויבערשטען טייל, כדי איהר זאָלט זיי דערנאָך קענען געברויכען אַלס צודעקלאַך. שניידט ארויס דעם אינעווייניגסטען טייל מיט אַ מעסער, זייט אָבער פאַרזיכטיג נים דורכצו-לעכערען דעם עפּעל, מישט אויס דעם אויפגע-שניטענעם טייל מיט די מאַנדלען, ראָזשינקעס, צימרינג, ווייסען וויין און צוויי לעפּעל צוקער. פילט אויס דעם אויסגעלעדיגטען עפּעל מיט דעם מיקסטשור, און דעקט זיי צו מיט דעם אוי-בערשטען טייל פון די עפּעל וואָס איהר האָט פריהער אָפּגעשניטען. שמירט אָן מיט פעטס אַ פּודינג-דיש, לעגט אריין די עפּעל און אַ פּאָר לעפּעל וואסער, קאָכט עס פאר א פּאָר מינוט,

אָבער ניט אַזוי לאַנג, אַז זיי זאָלן זיך צעברעכען. מאַכט אַ ספּאָנדזש-קעיק „בעטער", אויפשלאָגענדיק צוזאַמען די געלעכלאַך פון די אייער, די איבערגעבליבענע צוקער, די זאַלץ און לימענע-שאָלעכץ. גיט צו איבערגעזיפּטע קעיק-מעהל, און וויקעלט אין די געדיכט-אויפגעשלאָגענע ווייסליכע. גיסט אַרויף דעם „בעטער" אויף די עפּעל און באַקט אין אַ מעסיגען אויוון (350 גראַד) פאַר 45 מינוט. סערווירט עס מיט ווייַן-סאָוס, לעמאָן-סאָוס אָדער אירגענד וועלכע אַנדערע פרוכט סאָוס.

4 מאַנישעוויטץ'ס מצות
9 אייער
1 קאָפּע צוקער
2 טעה-לעפעלאַך צימרינג
½ קאָפּע מאַנדלען, צעהאַקט
צעריבענע שאָלעכץ פון 1 לימענע אָדער אָרענדזש
1½ קאָפּעס ראָזשינקעס מיט די קערנדלאַך
2 צעריבענע עפּעל
½ פונט פּוטער אָדער אַנדערע פעטס

## פרוכט פּודינג

ווייקט די מצות אין וואַסער אין דער צייט ווען איהר שלאָגט אויף צוזאַמען די אייער, צוקער און צימרינג. גיט צו ניס, צעריבענע שאָלעכץ, ראָזשינקעס און עפּעל. לאָזט די וואַסער אָפּרינען פון די מצות און גיט צו ביסלעכווייס. דאַן שלאָגט אויף אַלץ צוזאַמען זעהר לייכט. צעלאָזט די פּוטער אין אַ באַק-שיסעל און לעגט אַריין דעם פּודינג. באַקט אין אַ לייכט-געהייצטען אויוון (375 גראַד) אַ שטונדע און אַ פיערטעל. סערווירט הייס מיט פרוכט אָדער פלוימען-זאַפט (סאָוס).

3 אייער
½ קאָפּע וואַסער
1 קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס מצה-מעהל
1 טעה-לעפעלע זאַלץ
⅛ טעה-לעפעלע פעפער
3 עס-לעפעל פּוטער
1 ציבעלע
¼ פונט מאַשרומס
3 קאָפּעס טאָמייטאָס
½ קאָפּע צעריבענע קעז

## מצה-מעהל-פּאָלענטא

שלאָגט אויף די געלעכלאַך פון די אייער, גיט צו וואַסער, סיזאָנינג, און אַ העלפט פון דער מצה-מעהל. מישט אַריין די האַרט-אויפגעשלאָגענע ווייסליכע פון די אייער, און די איבערגעבליבענע מצה-מעהל. פּרעגעלט ביז עס ווערט ברוין און ווען עס קיהלט אָפּ, שניידט אויף שטיקלאַך און לעגט אַריין אין אַ בעקעלע. אויב איהר ווילט פּרעגעלט עס לעפעלווייס. צעהאַקט די ציבעלע, צעשניידט גוט די מאַשרומס און פּרעגעלט אין די פּוטער. גיט צו טאָמייטאָס און קעז, גיסט איבער שטיקלאַך פון אָמלעט און באַקט אין אַ מעסיגען אויוון פאַר 45 מינוט.

## טייטלען פודינג

- ¾ קאָפּעס צוקער
- ⅓ קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס מצה-מעהל
- 3 געלעכלאַך פון אייער (גוט אויפגעשלאָגען)
- 3 ווייסליכע פון אייער (געדיכט אויפגעשלאָגען)
- ½ קאָפּע צעהאַקטע ניס
- ¼ פונט טייטלען (צושניטען אין שטיקלאַך)
- ½ לעפעלע בייקינג-פּוידער

מישט אויס די אַלע שטאָפען אין אַ שיסעל אין דער אָנגעגעבענער אָרדנונג. גיט עס אַריין אין אַ בעקעלע אָנגעשמירט מיט פעטס, לעגט אַריין דאָס בעקעלע אין אַ צווייטען וואָס איז אָנגעפילט מיט הייסע וואַסער און באַקט 45 מינוט אין א טעמפּעראַטור פון 300 ביז 350 גראַד. צעשניידט אין פיער-עקעדיגע שטיקלאַך און סערווירט קאַלטערהייט מיט אויפגעשלאָגענע קריעם אָדער אַן אַנדער סאָוס.

## מצה-שאַרלאָט

- 1 מאַנישעוויטץ'ס מצה
- 2 אייער
- ¼ קאָפּע צעריבענע מאַנדלען
- ¼ קאָפּע ראָזשינקעס
- ¼ קאָפּע וויינפּערליך
- ¼ לעפעלע זאַלץ

ווייקט די מצות אין וואַסער, טרוקענט זיי אויס און גיט צו די אויפגעשלאָגענע געלעכלאַך פון די אייער, גיט צו זאַלץ, פרוכט און מישט גוט אויס, וויקעלט אין די געדיכט-אויפגעשלאָגענע ווייסליכע פון די אייער, און באַקט אין א פּענדעל אויסגעשמירט מיט פעטס פאַר 25 מינוט. באַקט אין אַ מעסיג-געהייצטען אויוועז (350 גראַד). פון דעם רעסיפּי וועט איהר האָבען אַ פודינג פאַר 5 אָדער 6 פערזאָן.

## עג-פּלענט (זיסע און זויערע)

- מאַנישעוויטץ'ס מצה-מעהל
- 1 עג-פּלענט
- 2 אייער
- 1¾ קאָפּעס וואַסער
- 2 ציבעלעס
- 1 קען טאָמייטאָ פּייסט
- 1 לעפעל צוקער
- ½ טעה-לעפעלע זאַלץ
- ¼ טעה-לעפעלע פעפער

שיילט אָפּ די עגפּלענט און צעשניידט א האלבען אינטש דיק און ווייקט אין זאַלץ-וואַסער אַ האַלבע שטונדע. שלאָגט אויף לייכט די אייער, צוגעבענדיג אַ פיערטעל קאָפּע וואַסער. טונקט די עגפּלענט אין מצה-מעהל, אין אויפגעשלאָגענעם איי און דאַן נאָכאמאָל אין מצה-מעהל און פּרעגעלט ביז עס ווערט ברוין. צעהאַקט ציבעלעס און פּרעגעלט ביז זיי ווערען גאָלדברוין, דאַן לעגט זיי אין אַ גרויסען פּענדעל און גיט צו טאָמייטאָ-פּייסט, צוקער, זאַלץ, פעפער און אַנדערטהאלבען קאָפּעס וואַסער. ווען אלעס איז אויפגעוואַרימט צוזאמען, גיט צו די געפּרעגעלטע עגפּלענט און קאָכט ווייטער פאַר אַ האַלבע שטונדע, באַטריפט די עגפּלענט מיט סאָוס א פּאָר מאָל.

# פיין מצה בעקערס

## מאקאראני-לאבען (לאוף)

1 קאַפּע מאַנישעוויטץ'ס מצה-מעהל
1 קאַפּע געקאָכטע מאקאראנים
1 קאַפּע הייסע מילך
1 טעה-לעפעלע זאַלץ
½ טעה-לעפעלע לימענע-זאַפט
1 קאַפּע צעריבענע קעז
¼ קאַפּע צעהאַקטע גרינע פעפער און פּימענטא
3 גוט אויפגעשלאָגענע אייער

מישט גוט אויס אַלע שטאָפען און לעגט אריין אין א בעקעלע אָנגעשמירט מיט פעטס. לעגט דאָס בעקעלע אריין אין אן אנדער בעקעלע אָנגעפילט מיט הייסע וואסער און באקט עס אין א מעסיגען אויווען, פאר 45 מינוט, ביז עס ווערט ברוין. סערווירט עס מיט א טאָמייטאָ אָדער מאַשרום-סאָוס.

## מצה-פילעכץ (סטאָפינג)

4 מאַנישעוויטץ'ס מצות
¼ קאַפּע וואַסער
2 אייער
1 לעפעלע זאַלץ
¼ לעפעלע פעפער
¼ לעפעלע אינגבער
1 לעפעל צעריבענע פּעטרישקע
2 לעפעל צעהאַקטע ציבעלעס

צעברעכט די מצה און מאַכט זי פייכט, גיט צו די אויפגעשלאָגענע אייער און געווירצען. דאָס קען געברויכט ווערען אַלס פילעכץ (סטאָפינג) פאַר אירגענד וועלכער פלייש. ראָלט עס צוזאַמען, מאַכט צו די אָנגעפילטע פלייש מיט טוט-פּיקס, דאַן גיט צו וואסער און באקט אין א הייסען אויווען.

## סטאָפד (געפילטע) טאָמייטאָ

1 גרויסע טאָמייטאָ
1 איי
½ עס-לעפעל טשיקען-פעטס אָדער פּוטער
1 עס-לעפעל מאַנישעוויטץ'ס מצה-מעהל
¼ טעה-לעפעל זאַלץ
אַ זעכצעהנטעל טעה-לעפעלע פעפער

וואַשט אָפּ די טאָמייטאָ, שניידט ארויס דעם וואָרצעל, דאַן שניידט אראָפּ א דין שטיקעל פון וואָרצעל און ליידיגט אויס די פּאַלפּ (ווייכען טייל). באַשפּריצט מיט זאַלץ דעם אינעווייניגסטען טייל פון דער טאָמייטאָ. צערייבט אַ העלפט פון דעם טאָמייטאָ-פּאַלפּ מיט די אַנדערע שטאָפען, און פילט אָן די טאָמייטאָ מיט די צונויפגעמישטע זאַכען. באַדעקט מיט דעם אויבערשטען-אויסגעשניטענעם טייל פון דער טאָמייטאָ. לעגט אריין אין פאַן אויסגעשמירט מיט פעטס, און באַקט 20-30 מינוט אין א לייכט-אָנגעהייצטען אויווען. באצירט מיט א שטענגעלע פּעטרישקע וואו דער וואָרצעל איז געווען. אויב איהר ווילט, גיט צו א האַלב טעה-לעפעלע צוקער צו דעם פּאַלפּ-מיקסטשור און באַשפּרענקעלט דעם אינעווייניגסטען טייל פון דער טאָמייטאָ מיט זאַלץ און צוקער.

## ביעט באָלס (קניידלאך פון בוראקעס)

- 2/3 קאָפּעס געקאָכטע און צעריבענע בוראקעס
- 1 ציבעלע
- 2 עס־לעפּעל פעטס
- 2 אייער
- 1/2 טעה־לעפּעלע זאַלץ
- 1/8 טעה־לעפּעלע פּעפּער
- 1/2 קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס מצה־מעהל

צעהאַקט די ציבעלע און ברוינט עס אין די פעטס, דאַן מישט אויס אַלע שטאָפען זעהר גוט און מאַכט באָלס. מאַכט אַ זיסע און זויערע טאָמעיטאָ-סאָוס (זעהט דעם רעסעפּי פאַר זיסע און זויערע פלייש-באָלס) און קאָכט די ביעט-באָלס אין דעם פאַר אַ שטונדע איבער אַ קליינעם פייער.

## מעערען קאָטלעטס

- 1/2 קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס מצה־מעהל
- 1 קאָפּע געקאָכטע אָדער צעריבענע מעערען
- 2 אייער
- 1 טעה־לעפּעלע זאַלץ
- 1/8 טעה־לעפּעלע פּעפּער
- 2 עס־לעפּעל פּעטרישקע
- 2 ציבעלעס

שלאָגט אויף די אייער גוט, גיט צו די מעערען, זאַלץ, פעפּער, צעשניטענע פּעטרישקע און מעהל. מישט גוט אויס און מאַכט קאָטלעטען. פּרעגעלט די ציבעלעס אין וועלכע פעטס איהר ווילט ביז זיי ווערען גאָלד-ברוין, דאַן בראָט די מעערען קאָטלעטס אין די זעלבע פעטס.

## קאַליפלאַוער (איטאַליענישע סטייל)

- מאַנישעוויטץ'ס מצה־מעהל
- 1 קעפּעל קאַליפלאַוער
- 2 אייער
- 1 3/4 קאָפּעס וואַסער
- 2 גרויסע ציבעלעס
- 1 קען טאָמייטאָ־פּייסט
- 1 עס־לעפּעל צוקער
- 1 עס־לעפּעל זאַלץ
- 1/8 טעה־לעפּעלע פּעפּער

ווייקט די קאַליפלאַוער מיט'ן קעפּעל אַרונטער, אין זאַלץ-וואַסער פאַר 20 מינוט, דאַן צעטיילט דעם קאַליפלאַוער אויף שטיקלאַך. באַגיסט מיט קאָכיגע וואַסער, פאַרדעקט עס און לאָזט שטעהן אַ האַלבע שטונדע. שלאָגט אויף די אייער לאַנגזאַם מיט אַ גאָפּעל, צוגעבענדיג אַ פיערטעל קאָפּע וואַסער. נעמט די קאַליפלאַוער אַרויס פון פענדעל און טונקט איין אין מצה-מעהל, דאַן טונקט איין אין אויפגעשלאָגענע איי און נאָכאַמאָל אין מצה-מעהל און פּרעגעלט ביז עס ווערט ברוין אין פיעל פעטס, אין אַ טעמפּעראַטור פון 350 גראַד. צעהאַקט די ציבעלעס ביז זיי ווערען ברוין, דאַן לעגט זיי אין אַ גרויסער פענדעל צוגעבענדיג טאָמייטאָ-פּייסט, צוקער, זאַלץ, פעפּער און וואַסער. קאָכט אַלעס צוזאַמען אַ פּאָר מינוט, דאַן גיט צו אַ קאַליפלאַוער און קאָכט נאָך אַ האַלבע שטונדע, מישענדיג כסדר.

# סינסינעטי, אָהייאָ, אַמעריקאַ

## סטאָפּד גרין פּעפּערס

- 1 גרויסער פּעפּער
- 1 איי
- ½ לעפעל פעטס
- 1 לעפעל מאַנישעוויטץ'ס מצה־מעהל
- 2 לעפעל צעהאַקטע סעלערי
- ½ לעפעלע ציבעלע־זאַפט
- ¼ לעפעלע זאַלץ
- אַ זעכצעטנטעל לעפעלע פעפער

שניידט אַרונטער דעם אויבערשטען טייל פון פּעפּער, נעמט אַוועק די קערענדלאַך און קאָכט אין וואַסער דעם פּעפּער און דעם אויבערשטען טייל פאַר 15 מינוט. מישט צוזאַמען די אויבענדערמאָנטע שטאָפען און פילט אָן מיט זיי דעם פּעפּער, דעקט עס צו מיט דעם אויבערשטען טייל, באַקט אַרום 20 מינוט אין אַ מעסיגען אויווען.

## טאָמייטאָ מצות (סקאַלאָפּט)

- 3 מאַנישעוויטץ'ס מצות
- 4 שטיקלאַך בערמיודאַ ציבעלע פון מיטלער גרויס
- 4 קאָפּעס קענד טאָמייטאָס
- 1 טעה־לעפעלע זאַלץ
- ¼ טעה־לעפעלע פעפער
- 2 עס־לעפעל צוקער
- 3 עס־לעפעל פּוטער

באַשמירט אַ בעקעלע מיט פעטס, לעגט אַריין די שטיקלעך ציבעלע. באַשפּרענקעלט די טאָמייטאָס מיט זאַלץ, פּעפּער און צוקער. באַדעקט די ציבעלע מיט אַ לעיער טאָמייטאָ, דאַן אַ מצה, דאַן ווידער אַ לעיער טאָמייטאָ, און ווידער אַ מצה. באַשמירט די אויבערשטע מצה מיט פּוטער. פאַרדעקט און באַקט אין אַ הייסען אויווען (375 גראַד) אַ האַלבע שטונדע.

## קאַרטאָפּעל־פּריטערס

- 5 מאַנישעוויטץ'ס מצות
- 1½ געקאָכטע און צעריבענע קאַרטאָפּעל
- 6 אייער
- 1½ לעפעלאַך זאַלץ
- ⅛ לעפעלע פעפער

ווייקט די מצות אין וואַסער פאַר 2 מינוט, לעגט זיי אַוועק דערנאָך אויף אַ פלאַכען טעלער פאַר 20 מינוט. גיט צו די אייער און געווירצען צו די געקאָכטע אָדער צעריבענע קאַרטאָפּעל און מישט עס גוט אויס. באַשמירט איין זייט פון דער מצה מיט דעם טייג, לעגט עס מיט דער זייט וואו די טייג געפינט זיך אַרונטער אין אַ פּענדעל וואו עס געפינט זיך אַביסעל צעלאָזענע פּוטער אָדער אַנדערע פעטס. ווערענד די מצה באַקט זיך אויף איין זייט, לעגט אַרויף טייג אויף דער אַנדערער זייט, און ווען דער אויבערשטער טייל איז ברוין, קערט עס איבער אויף דער צווייטער זייט און באַקט, ביז עס איז פאַרטיג. איהר קענט צעשניידען די מצות אויף פיערטלאַך, איידער איהר לעגט אַרויף די טייג. סערווירט עס ענטוועדער הייס אָדער קאַלט.

## געבּאַקטע ספּינעטש

- 2 אייער
- 3 קאָפּעס מילך
- 2 קאָפּעס מאַנישע־וויטץ'ס מצה־מעהל
- 2 קאָפּעס געקאָכטע ספּינעטש
- 4 עס־לעפּעל צעלאָזענע פּוטער
- 3 טעה־לעפּעל זאַלץ

מישט אויס די שטאָפּען און לעגט אַריין אין אַ בּראָט-פּאַן באַשמירט מיט פעטס. באַקט אין אַ לייכט-געהייצטען אויוועז (300 גראַד) בּיז עס ווערט שטייף, 45 בּיז 60 מינוט.

## סטרינג-בּיען-לאַטקעס (פּען-קעיקס)

- 3 קאָפּעס געקאָכטע און צעריבּענע סטרינג־בּיענס
- 3 אייער
- 1 קאָפּע מאַנישעוויטץ'ס מצה־מעהל
- ½ טעה־לעפּעלע זאַלץ
- 2 עס־לעפּעל פעטס

מישט אויס צוזאמען אלע שטאָפּען, מאַכט לאַט-קעס און באַקט אין אַ הייסע פּאַן אָנגעשמירט מיט פעטס, בּיז עס ווערט בּרוין.

## קאליפלאוער לאטקעס

- 2 עס־לעפּעל מאַנישע־וויטץ'ס מצה־מעהל
- 1 אָפּגעקאָכטע קאַלי־פלאוער
- 4 אייער
- 1½ לעפּעלאך זאַלץ

צעריבּט גוט די אָפּגעקאָכטע קאַליפלאוער און מישט דורך מיט די גוט-אויפגעשלאָגענע אייער. גיט צו די מעהל און זאַלץ צוזאַמען. גיסט אַריין פון אַ לעפעל אין הייסע פּוטער און פּרעגעלט בּיז עס ווערט בּרוין. פון דער רעסיפּי וועט איהר קריגען 12 לאַטקעס.

## עג-פּלענט קאָטלעטס

- 1 עג־פּלענט
- 3 אייער
- 1 צעריבּענע ציבּעלע
- ½ לעפּעלע זאַלץ
- ¼ לעפּעלע פעפער
- 1½ קאָפּעס מאַנישע־וויטץ'ס מצה־מעהל
- 2 קאָפּעס געקאָכטע טאָמייטאָס
- 3 לעפּעל צוקער
- ½ לימענע

באַקט דעם עג-פּלענט בּיז עס ווערט ווייך, שיילט עס אָפּ, צערייבּט עס גוט, גיט צו די אייער, ציבּעלע, זאַלץ און פעפער און אויך די מעהל. מישט גוט אויס און מאַכט דערפון קליינע קעיקס. בּרוינט עס אין הייסע פעטס און דאַן לעגט זיי איבּער אין אַ בּעקעלע. ווירצט די טאָ-מייטאָס מיט די לימענע-זאַפט, צוקער, און בּאַ-גיסט דאַמיט דעם עג-פּלענט. באַקט אין אַ מע-סיגען אויוועז אַ האַלבּע שטונדע, דאַן סערווירט עס אנשטאָט פלייש. איהר קענט עס אויך סער-ווירען קאַלטערהייט.

# פיין מצה בעקערס

## געפּרעגעלטע קאַליפלאַוער

1 קאַליפלאַוער
2 גרויסע ציבעלעס
מאַנישעוויטץ'ס מצה־מעהל

וואַשט די קאַליפלאַוער מיט דעם קעפּעל אַרונטער אין זאַלץ-וואַסער, טיילט אָפּ און קאָכט אין זאַלץ-וואַסער ביז עס ווערט ווייך. פּרעגעלט די ציבעלעס אין פּוטער. טונקט איין די קאַליפלאַוער אין דער מצה-מעהל און פּרעגעלט צוזאַמען מיט די ציבעלעס ביז עס ווערט ברוין.

## וועדזשעטייבעל קאָטלעטס

2 בוריקעס
2 מערען
1 פּאַרסניפּ
1 זיסע קאַרטאָפעל פון מיטעלען גרויס
1 אירלענדישע קאַרטאָפעל פון מיטעלען גרויס
4 שטיקלאַך סעלערי
1 ציבעלע
3 אייער
1½ קאָפּעס מאַנישעוויטץ'ס מצה־מעהל
1½ לעפעלאַך זאַלץ
½ לעפעלע פעפער
1 לימענע
2 קאָפּעס געקאָכטע טאָמייטאָס
4 לעפעל צוקער

שיילט אָפּ די וועדזשעטייבעלס און צעמאָלט דורך אַ פליישׂ-מיהל. גיט צו זאַלץ, פעפער, מצה-מעהל, אויפגעשלאָגענע אייער, מישט עס גוט אויס. מאַכט דערפון קליינע קוגעלאַך, לעגט עס אַריין אין אַ פּענדעל און ברוינט זיי אין הייסע פעטס. ווען עס ווערט ברוין אויףביידע זייטען, לעגט עס אַריין אין אַ בעקעלע, באַגיסט מיט טאָמייטאָס, צו וועלכע איהר האָט צוגעגעבען צוקער און לימענע-זאַפט. באַקט אין אַ מעסיגען אויוועז פאַר אַ האַלבע שטונדע.

## געבאַקטע אוגערקעס (קיוקאָמבערס)

3 אוגערקעס פון מיטעלען גרויס
¾ קאָפּעס מאַנישעוויטץ'ס מצה־מעהל
3 עס־לעפעל פעטס
1 טעה־לעפעלע זאַלץ
1½ עס־לעפעל צעהאַקטע ציבעלעס
1½ טעה־לעפעלאַך צעהאַקטע פעטרישקע
3 טעה־לעפעלאַך צעהאַקטע סעלערי
1 קאָפּע צעשניטענע טאָמייטאָס

וואַשט די אוגערקע און צעשניידט זי אין אַ העלפט, אין דער לענג. נעמט אַרויס אַזוי פיעל פון דעם אינוועניגסטען טייל (פּאַלפּ), ווי מעגליך, זעהט אָבער אַז די שאָלעכץ זאָל ניט צעבראָכען ווערען. ברוינט די ציבעלע אין פעטס און גיט צו די אַנדערע שטאָפען געמישט מיט דעם אינוועניגען טייל פון דער אוגערקע, קאָכט און האַלט אין מישען אַרום צעהן מינוט ביז די אוגערקעס ווערען ווייך און די מיקסטשור טרוקען. לעגט דערנאָך אַריין דיזע פילינג אין דער שאָלעכץ פון די אוגערקעס און באַקט אין אַ מעסיג-געהייצטען אויוועז ביז די שאָלעכץ ווערט ווייך און די מיקסטשור ברוין. נעמט אַרויס פון אויוועז אין אַ האַלבע שטונדע.

## פּאָטייטאָ קאָפּ-קעיקס

2 לעפעל מאַנישעוויטץ'ס מצה-מעהל
3 גרויסע קארטאָפעל (אָדער ארום 1½ קאָפּעס צעריבענע קאַרטאָפעל)
3 אייער
3 לעפעל צעלאָזענע פּוטער
½ לעפעלע זאַלץ
⅛ לעפעלע פעפער

שיילט אָפּ די קארטאָפעל. קאָכט זיי און צעריבט זיי. לאָזט זיי אָפּקיהלען. מישט צוזאַמען די קארטאָפעל, די מצה-מעהל, די זאַלץ, די צעלאָזענע פּוטער און די אייער. דערוואַרעמט קאָסטארד-קאָפּעס, פילט זיי א העלפט, באַקט פאר 15-20 מינוט אין א מעסיג-אָנגעהייצטען אויוועז (350-375 גראַד). ווען פאַרטיג, קערט עם איבער און סערווירט עם הייס ווי גרינצייג.

## מאַק סאָסעדזש

1 קאָפּע טרוקענע ליימאַ-בעבלאך (אָדער 3 קאָפּעס געקענטע)
⅔ קאָפּעס מאַנישעוויטץ'ס מצה-מעהל
3 אייער
¾ טעה-לעפעלאך זאַלץ
2 עס-לעפעל פּוטער
½ טעה-לעפעלע „סאגע"
¼ טעה-לעפעלע פעפער

קלייבט אויס די טרוקענע בעבלאך, וואַשט זיי אויס, באַגיסט זיי מיט קאלטע וואַסער און לאָזט ווייקן איבער נאַכט. נעקסטן טאָג לאָזט אָפּטריקענען, גיט צו איין קוואָרט קאלטע וואַסער און 1 טעה-לעפעלע זאַלץ און קאָכט ביז זיי ווערען ווייך. צערייבט די בעבלאך דורך א דורכשלאג, גיט צו די אַנדערע שטאָפען און מאַכט דעם מיקסטשור אין א פאָרם פון סאָסעדזשעס. קייקעלט זיי אין מעהל, דאַן אייער, דאַן נאָכאמאָל אין מעהל און קאָכט ביז עס ווערט ברוין פון אלע זייטען. סערווירט מיט גרייווי אָדער טאָמייטאָסאָוס. פון דעם רעסיפּי האָט איהר ארום 24 סאָסעדזשעס.

## געפרעגעלטע טאָמייטאָס

טאָמייטאָס (א טאָמייטאָ פון געוועהנליכע מאָס פאר יעדער פּערזאָן)
מאַנישעוויטץ'ס מצה-מעהל
זאַלץ
פעפער
צוקער
פּוטער

שיילט אָפּ די טאָמייטאָס און צעשניידט אויף דיקע שטיקלאך (ארום א האלבען אינטש), באַשפּרענקעלט יעדען שטיקעל מיט זאַלץ, פעפער און צוקער, און טונקט איין אין מצה-מעהל, צעלאָזט א ביסעל פּוטער אין א פענדעל, און בראָט די טאָמייטאָס ביז זיי ווערען ברוין. סערווירט פאר ברעקפעסט מיט סקרעמבעלד-אייער אָדער ביי אנדערע מאָהלצייטען. טאָמייטאָס וואָס ווערען געמאַכט אויף דיזען אופן, קענען אויך געבראָטען ווערען לויט דעם סטייל פון „פרענטש פראַיד".

# סינסינעטי, אָהייאָ, אַמעריקאַ

## ספינאַטש פּענקעיקס

- ½ קאָפּע מאַנישעוויטץ׳ס מצה־מעהל
- 1 קאָפּע געקאָכטע אָדער געקענטע ספּינאַטש
- 2 אייער
- 1½ טעה־לעפעלאך זאַלץ
- ⅛ טעה־לעפעלע פּעפער
- ¼ קאָפּע וואַסער אָדער ספּינאַטש־זאַפט
- 2 ציבעלעס

צעשניידט די ספּינאַטש גוט, דאַן גיט צו אַלע אַנדערע שטאָפען אַ חוץ די ציבעלעס. צעשניידט די ציבעלעס און פּרעגעלט אין וועלכע פעטס איהר ווילט, דאַן לעגט די ספּינאַטש פּענקעיקס אין די זעלבע פעטס ווי די ציבעלעס און בראָט זיי ביז זיי ווערען ברוין.

## געבאַקטע געפילטע פיש

- 1 פיש פון אַרום 2½ פונט
- 6 מאַנישעוויטץ׳ס מצות
- 4 עס־לעפעל פּעטרישקע
- 2 עס־לעפעל צעריבענע ציבעלעס
- 1 ציבעלע צעהאַקט אויף קליינע שטיקלאך
- 1 טעה־לעפעלע „טהיים" (ווייהרויך)
- ¼ טעה־לעפעלע רויטען פּעפער
- ¼ טעה־לעפעלע שוואַרצען פּעפער
- 2½ טעה־לעפעלאך זאַלץ
- 5 עס־לעפעל פּוטער
- 2 קאָפּעס וואַסער
- 2 קאָפּעס טאָמייטאָ־זאַפט
- ½ עס־לעפעל וואוסטערשיר סאָוס
- 2 עס־לעפעל גרינעם פּעפער
- 1 עס־לעפעל קאַרטאָפעל־מעהל
- 1 שטיקעל קנאָבעל (אויב איהר ווילט)

נעמט אַרונטער די ליסקעס און רייניגט די פיש און באַשפּרענקעלט מיט זאַלץ פון אינוועניג און פון דרויסען. ווייקט די מצות אין וואַסער ביז זיי זיינען ווייך, דאַן דריקט אויס אַזוי טרוקען ווי מעגליך; גיט צו 2 עס־לעפעל פּעטרישקע, צעריבענע ציבעלעס, טהיים, אַ העלפט פון די שוואַרצע און רויטע פּעפער, און 1 און אַ האַלב טעה־לעפעלעך זאַלץ. פילט אָן די פיש מיט דעם און פאַרשפּילעט מיט טוטפּיקס 1 און אַ האַלב אינטשעס איינס פון די אַנדערע, און וויקעלט אַ שטריקעל אַרום די טוטפּיקס. באַשפּרענקעלט די פיש מיט מצה־מעהל, זאַלץ, פּעפער, און לעגט אַרויף 5 עס־לעפעל פּוטער. לעגט אַרויף אויף אַ „פיש־רעק" באַשמירט מיט פעטס, אָדער אויף אַ שטיקעל לייווענד וואָס איז אויפ׳ן דנאָ פון אַ באַק־פּענדעל, כדי איהר זאָלט קענען לייכט אַרויסנעמען די פיש. שטעלט אַוועק אין אויווען אויפגעדעקטערהייט (דער אויווען דאַרף זיין אָנגעוואָרימט צו אַ טעמפּעראַטור פון 450 גראַד) פאַר 30 מינוט. ווערענד עס סמאָליעט, מישט צוזאַמען קאַרטאָפעל מעהל, וואַסער, טאָמייטאָ־זאַפט, וואוסטערשייר סאָוס, צעהאַקטע גרינע פּעפער און ציבעלע, קנאָבעל און 2 עס־לעפעל פּעטרישקע, 1 טעה־לעפעלע זאַלץ און די איבערגעבליבענע רויטע און שוואַרצע פּעפער. באַגיסט די פיש מיט דיזער סאָוס נאָך דעם ווי עס האָט געסמאָליעט 30 מינוט, פאַרקלענערט די טעמפּעראַטור ביז 300 גראַד און באַקט ווייטער, 15 מינוט פאַר יעדען פונט, ביז עס ווערט פאַרטיג, באַשטרייענדיג אָפט מיט די סאָוס. נעמט אַרויס דעם גאַנצען פיש און סערווירט די סאָוס פון אַ „גרייווי באָול".

# מאנישעוויטץ׳ס מצה־פראָדוקטען

אָט די וועלט־באַרימטע שפּייזען האָבען צו זיך קיין גלייכען אין געשמאַק און הויכער קוואַליטעט. זייער אויסגעצייכענטער טעם קען ניט נאָכגעמאַכט ווערען.

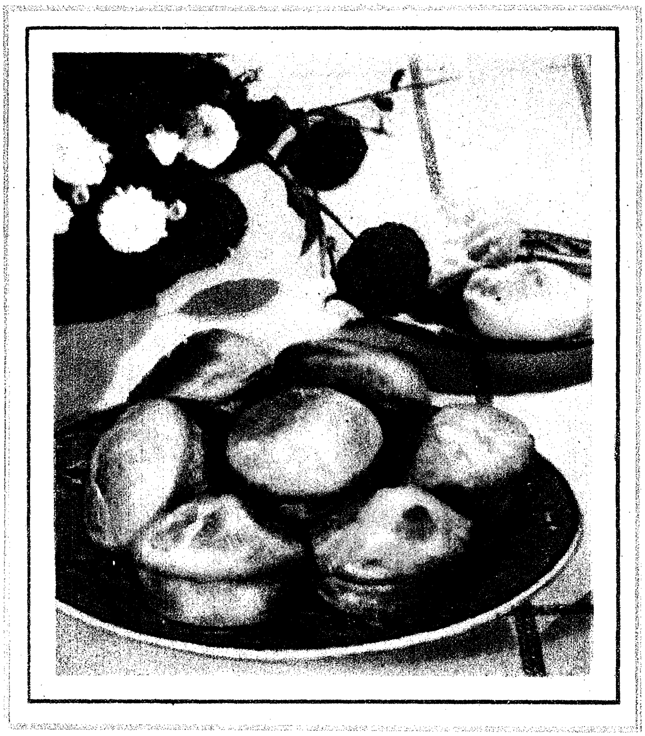
די מעהל וואָס ווערט געברויכט איז ספּעציעל געמאָלען פון אויס־געקליבענע ווייץ. כמעט יעדער שריט פון באַקען, פאַבריצירען און פּאַקען ווערט געטאָן דורך וואונדערליכע אויטאָמאַטישע מאַשינערי. ווען מען מאַכט מצה־מעהל, צום ביישפּיעל, ווערט אָנגעווענדעט די וואונדערליכסטע און נייעסטע מעטאָדע פון מאָלען, אין דער גאַנצער וועלט. עס איז גאַנץ זאָנדערבאַר און גיט אַרוים אַ גלייכע, אוני־פאָרמע מעהל. עס זיינען נויטיג געווען יאָהרען פון עקספּערי־מענטירען איידער עס איז דערגרייכט געוואָרען די מעטאָדע וואָס מאַכט מעגליך די גאָר נייע פאַרבעסערונגען אין מצה־מעהל. איצט איז עס אונמעגליך צו געפינען אַן אונטערשיעד אין דער פיינקייט פון אָט די הויכע קוואַליטי מעהל. דאָס מיינט בעסערע געבעקס — די בעסטע קניידלאַך — דיזעלבע גוטע רעזולטאַטען יעדעס מאָהל, פון אייערע באַליעבטסטע רעציפּים.

מיליאָנען מענשען איבער דער גאַנצער וועלט געברויכען מאַנישע־וויטץ׳ס מצה־פּראָדוקטען, ווייל זיי זיינען אַנערקענט אלס די בעסטע. די שפּייזען זיינען דאָך אַזוי אַפּעטיטליך. געבאַקען לויט גאַנץ אייגענאַרטיגע מעטאָדען און געפּאַקט אַזוי, אַז זיי זאָלען אָנהאַלטען זייער אָריגינעלע אויווען־פרישקייט און באַ׳טעם׳טקייט. אום צו באַקומען די בעסטע רעזולטאַטען ווען איהר גרייט צו די פיעלע באַ׳טעמ׳טע מאכלים וואָס ווערען אָנגעגעבען אין דעם בוך, פאָלגט נאָך די דירעקשאָנס מיט פּאַרזיכטיגקייט און געברויכט נאָר מאַנישעוויטץ׳ס מצה־פּראָדוקטען.

## מצה נאַפּאָלעאָנס

**6 עפּעל, 6 מאַנישעוויטץ׳ס מצות, 6 עס-לעפּעל צוקער,**
**1½ לעפּעל צימרינג, 1 לעפּעלע זאַלץ.**

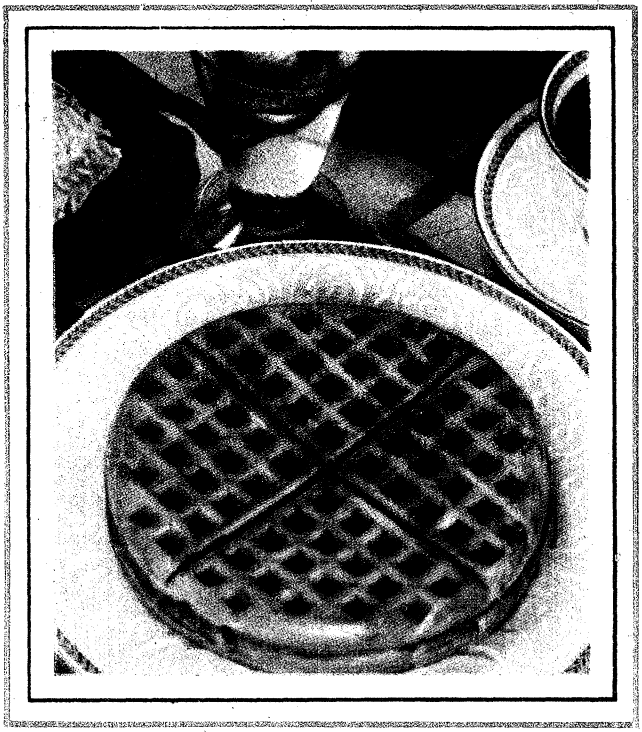
שיילט אָפּ און צעשניידט די עפּעל, טינקט איין די מצה אין וואַסער. שפּרייט אויס די מצה אויף דעם דנאָ פון א בעקעלע באַשמירט מיט פעטס, באַדעקט עס מיט א לעיער פון עפּעל, באַשפּרענקעלט מיט א טייל פון דעם צוקער, צימרינג און זאַלץ איבער די עפּעל, מאַכט נאָך אַזעלכע לעיערס ביז אַלע שטאָפּען ווערען אויסגענוצט, דער אויבערשטער לעיער זאָל זיין פון די עפּעל. שטעלט אריין דאָס בעקעלע אין א שיסעל מיט וואַסער און באַקט אין א מעסיגען אויוועו ביז די עפּעל ווערען פאַרטיג. דאַן לעגט ארויף אויבען די ווייסלאַך פון 2 אייער וואָס זיינען האַרט אויפגעשלאָגען געוואָרען, מיט 2 עס-לעפּעל צוקער, שטעלט צוריק אין אויוועו ביז עס ווערט ברוין און סערווירט מיט קאַסטארד-סאָוס.



## מאַפינס

2 גרויסע אָדער 3 קליינע אייער, 2 לעפעל קאַלטע וואַסער,
¼ לעפעלע זאַלץ, 6 לעפעל מאַנישעוויטץ'ס מצה־מעהל.

גיט צו זאַלץ צו די ווייסליכע פון די אייער און שלאָגט אויף ביז עס ווערט געדיכט. גיט צו וואַסער צו די געלעכלאַך, שלאָגט אויף ביז עס ווערט לייכט. דאַן וויקעלט איין אין די געדיכט־אויפגעשלאָגענע ווייסלאַך. וויקעלט אריין די מעהל, און באַקט אין א מאַפין בעקעלע אָנגעשמירט מיט פעטס אין א טעמפּעראַ־טור פון 350 גראַד. פון דעם רעסיפּי וועט איהר האָבען 6—8 מאַפינס.



## וואפעלס

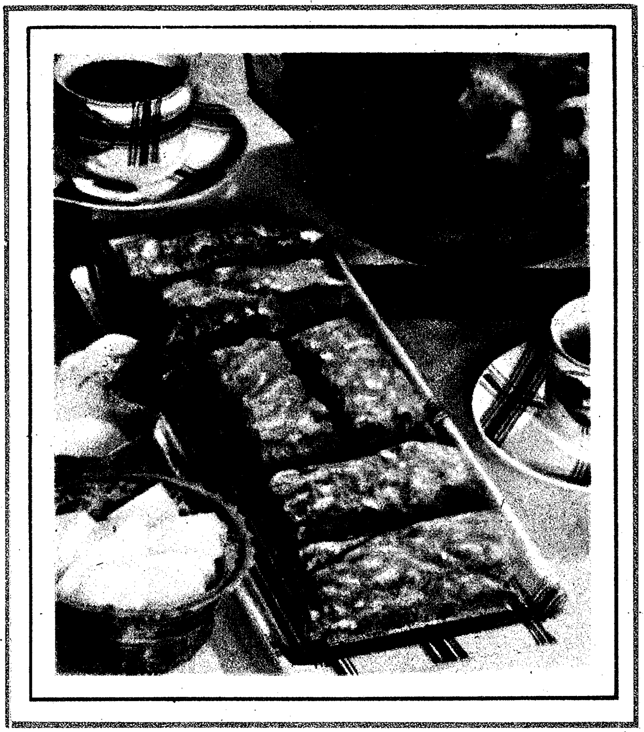
1 קאָפּע מאנישעוויטץ׳ס קעיק־מעהל, ½ טעה־לעפּעלע זאַלץ,
8 טעה־לעפּעלאך בעיקינג־פּוידער, 3 אייער, 2 קאָפּעס מילך,
4 עס־לעפּעל צעלאָזענע פּוטער.

זיפּט צוזאמען די קעיק-מעהל, זאַלץ און בעיקינג-פּוידער. שלאָגט אויף די געלעכלאך פון די אייער, גיט צו מילך, דאן גיט צו ביסלאכווייז, דיזע מיקסטשור צו די טרוקענע שטאָפען, און שלאָגט אויף גוט. גיט צו די צעלאָזענע פּוטער און צולעצט מישט אריין די הארט אויפגעשלאָגענע ווייסליכע פון אייער. באַקט אויף א הייסען „וואפעל-אייזען" ביז עס ווערט גוט צוגע-ברוינט.

## פעדער קניידלאך, עלזאסער סטייל

**1 קאָפּע טשיקען־פעטס, 3 אייער (גוט אויפגעשלאָגען), 1/8 קאָפּע הייסע טשיקען בראָטה, 1 לעפעלע זאלץ, 1 לעפעלע נאַטמעג (אָדער אינגבער ווען איהר ווילט), 2 קאָפּעס מאַני־שעוויטץ'ס מצה־מעהל.**

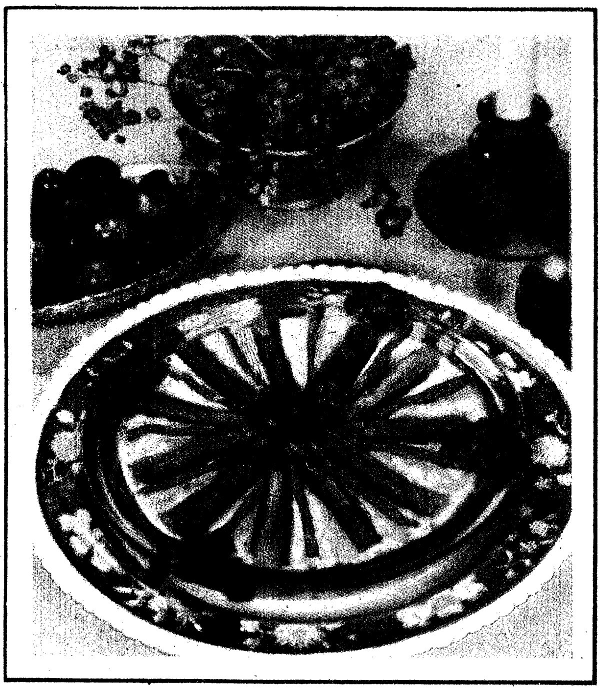
קיהלט אָפּ די קאָפּע שמאַלץ פון א געדעמפּטער טשיקען ביז עס ווערט טיילווייז קיהל, שלאָגט עס גוט אויף. גיט צו די אנדערע שטאָפען, דאן מאכט קניידלאך אין דער גרויס פון א וועלשענער נוס. באדעקט זיי מיט א דינעם טוך, און שטעלט אוועק אין א קיהלען פלאץ פאר 1 ביז 24 שטונדען. ווען איהר ווילט זיי גע־ברויכען, קאָכט אויף די זופּ נאכדעם ווי איהר נעמט ארויס די טשיקען. דאן לעגט אריין די קניידלאך אין דער זידענדיגער זופּ און לאָזט עס קאָכען 18 מינוט. פון דער רעסיפּי וועט איהר האָבען ארום 42 קניידלאך.



## טייטלען-בארס, נומער 1

1 קאַפּע צוקער, 3 אייער (גוט אויפגעשלאָגען), 1 קאַפּע מאַנישעוויטץ'ס מצה-מעהל, 1 לעפעלע בייקינג פּוידער, ½ לעפעלע זאַלץ, 1 קאַפּע טייטלען (גוט צעשניטען), 1 קאַפּע ניס (צעהאַקטע).

מישט אויס דעם צוקער און די אויפגעשלאָגענע אייער, מישט אויך אויס די מעהל, זאַלץ און בייקינג-פּוידער. קאָמבינירטביידע מיקסטשורס און גיט צו די טייטלען און די ניס. שפּרייט אויס די מיקסטשור אזוי דין ווי מעגליך אין א פּיער-עקעדיגען בעקעלע אָנגעשמירט מיט פעטס. באקט אין א טעמפּעראַטור פון 325 גראַד פאר 45 מינוט. אויב דער טייג ברוינט זיך שנעל, מאַכט קלענער די טעמפּעראַטור. ווען עס ווערט פאַרטיג לאָזט עס אָפּזועצען 15 מינוט. צעשניידט אויף שטיקער ארום 4 אינטשעס לאַנג און 1¼ אינטשעס די ברייט, און ווערענד זיי זיינען נאָך וואַרעם, וויקעלט זיי אין דינעם צוקער.



## *Asparagus Wheel*

***1½ Manischewitz's Matzos, 1¼ cups milk (about), 6 eggs, 1¼ tsp. salt, 1 tbsp. Manischewitz's Matzo Meal, 1 can asparagus tips, 1 tbsp. butter, 1 tbsp. grated cheese (if desired).***

Soak matzos a few minutes in the milk, not making them very soft. Then drain, keeping one cup milk to use again in recipe. Arrange the matzos to fit buttered baking pan. Beat eggs with ¾ cup milk and 1 tsp. salt, scramble just enough to have them hold their form. Spread scrambled eggs over matzos and sprinkle with remaining ¼ cup milk and matzo meal. Arrange asparagus on top in a wheel-like ring, sprinkle with remaining ¼ tsp. salt, and put butter in center. The cheese, if used, may be added to eggs or sprinkled on top. Bake in hot oven about 10 minutes.

## *Upside Down Cake*

4 ***tbsp. butter,*** 1 ***cup brown sugar,*** 5 ***slices pineapple,*** 9 ***maraschino cherries,*** 6 ***eggs,*** 1 ***cup granulated sugar,*** 1 ***cup Manischewitz's Cake Meal,*** 1 ***tsp. salt, grated rind*** 1 ***lemon.***

Melt butter in 9 inch skillet or cake pan; stir in brown sugar. Remove from fire, spread evenly, and arrange on top pineapple and cherries in fancy design. Make sponge cake dough by beating together egg yolks and sugar, adding lemon, salt and cake meal, then folding in stiffly-beaten egg whites. Put batter over fruit, and bake 1 hour in slow oven (300°). When done, hold tray over cake, then invert tray and skillet together, to prevent cake breaking. The fruit will be on top as designed. Serve with whipped cream.

# MATZO PRODUCTS

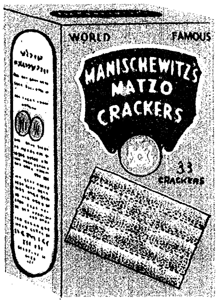
This means better bakings, the same results every time from your favorite recipes. This new process of making meal is entirely automatic.

World Famous Manischewitz's Matzo Products include:

MATZOS
THIN MATZOS — CAKE MEAL
EGG MATZOS — MATZO FARFEL
MATZO MEAL — MATZO CRACKERS
WHOLE WHEAT MATZOS
WHOLE WHEAT MATZO MEAL
WHOLE WHEAT MATZO CRACKERS

Millions of people throughout the world use Manischewitz's Matzo Products because of their acknowledged superiority. For these foods are temptingly different; baked by exclusive methods —and packed so as to retain their oven-freshness and flavor.

For best results in preparing the many delicious dishes suggested in this book follow directions carefully, and use only Manischewitz's Matzo Products.



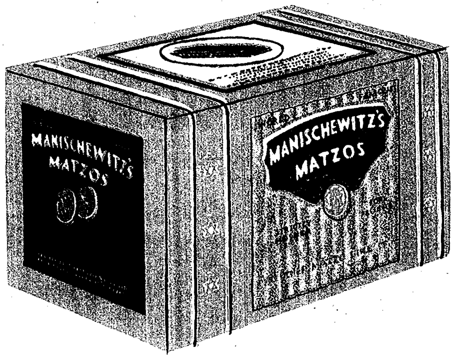
# MANISCHEWITZ'S

These world famous foods are unapproached in excellence and high quality. Their inimitable flavor cannot be equalled — for Manischewitz's foods are made only from the finest materials— and by exclusive processes.

All flour used is especially milled from selected wheat—and must pass rigid tests for uniformity, purity, and wholesomeness.

Practically every operation of baking and of manufacture, including packaging, is done by marvelous automatic machinery.

In making Matzo Meal, for instance, the most remarkable grinding system in the world is employed. It's unique—producing an absolutely uniform meal. Years of experimentation were required before the process that makes possible this revolutionary improvement in Matzo Meal was evolved. There is now no possibility of variation in the texture of this superfine meal.

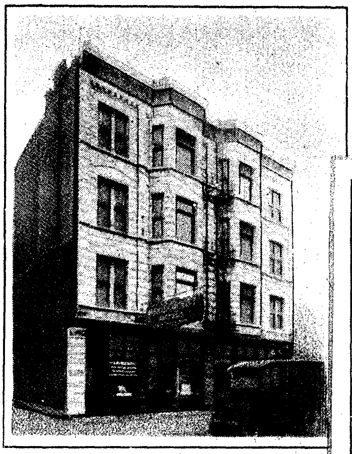


automatically conveyed to the packaging department, and with their fresh from-the-oven flavor intact, are packaged by human-like machines into modern containers. The triple-wrapped, triple-sealed packages, which protect Manischewitz's Matzos, and Matzo Crackers, are absolutely superior to those used by other producers of matzo products.

Every process of mixing, baking and packaging is automatic—machines are all electrically-operated—so that Manischewitz's food products come to you practically untouched by human hands.

In these sunlit bakeries, cleanliness and sanitation are not words, but *deeds*. . . . As a result, Manischewitz's Matzo Bakeries have the highest sanitary rating of all food establishments of their kind.

Ceaseless supervision, quality materials and modern methods combine to establish and maintain the unequalled goodness, and the world-wide reputation of Manischewitz's foods.

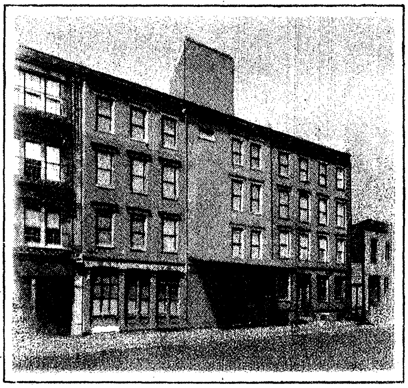


**ABOVE**

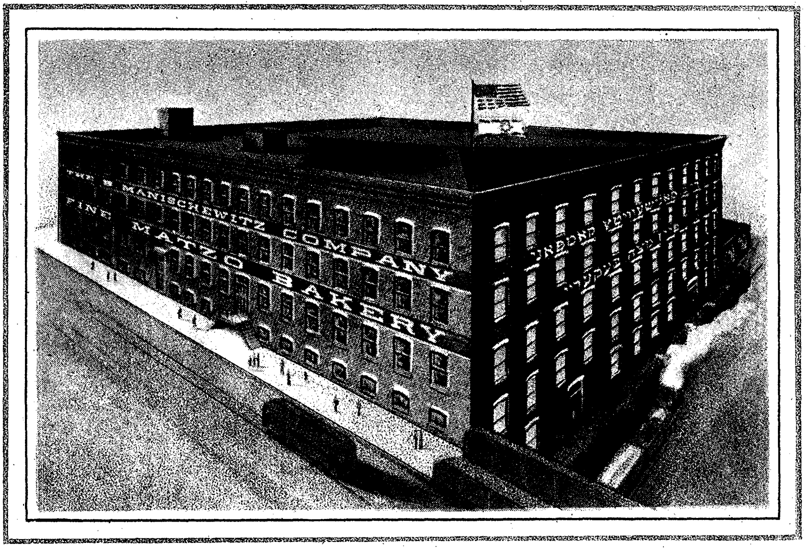
*Chicago Bakery No. 3, located at 2109 West Roosevelt Road*

**BELOW**

*Cincinnati Bakery No. 2, located at 832-838 West Sixth Street*



# MANISCHEWITZ'S




*Cincinnati Bakery No. 1, located at 2100 W. Eighth Street—largest matzo bakery in the world*

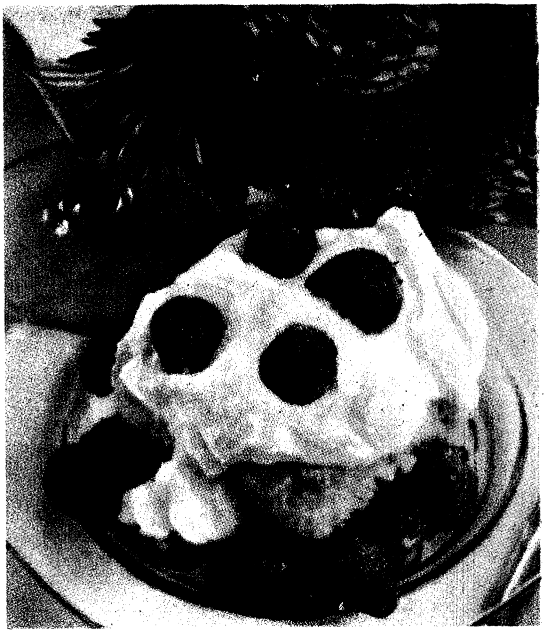
The three bakeries which produce World Famous Manischewitz's Matzo Products are literally the last word in modernity—and the largest plants in the world devoted exclusively to the making of fine kosher foods. Two of these spotless bakeries are in Cincinnati—one in Chicago. Here are baked the superfine matzo products which are so perfect—so high in quality that they are unhesitatingly accepted as the standard by which other similar products are judged.

Hundreds of carloads of the finest flour, especially milled to Manischewitz standards from choice wheats, are delivered to these modern bakeries. Automatic dough mixing and measuring machines, and traveling ovens—marvels of mechanical ingenuity—turn this selected flour into the finest of matzo products. These freshly baked products are

## Pancakes

***2 eggs, ½ cup milk (or water), ½ cup Manischewitz's Cake Meal, 1 tsp. sugar, 1 tsp. baking powder, ¼ tsp. salt.***

Beat eggs well, add milk and dry ingredients. Mix well and pour cakes onto hot slightly greased griddle. When bubbles form throughout, turn cakes and brown other side. If a still lighter pancake is desired, the egg whites may be beaten separately until stiff and folded into batter last.



## *Strawberry Shortcake*

***4 eggs, ¾ cup sugar, ½ lemon, juice and grated rind, ¼ tsp. salt, ½ cup Manischewitz's Cake Meal.***

Beat very light egg yolks and sugar. Add lemon, salt and sifted cake meal; fold in stiffly-beaten egg whites. Bake in 2 shallow pans in moderate oven. When cold, put one layer on platter, spread thickly with strawberries that have been well sugared; put other layer on top and spread over with sweetened and flavored whipped cream.

## *Muffins*

***2 large or 3 small eggs, 2 tbsp. cold water, ¼ tsp. salt, 6 tbsp. Manischewitz's Matzo Meal.***

Add salt to egg whites and beat until stiff. Add water to egg yolks, beat until light, then fold into the stiff whites. Fold in meal, and bake in greased muffin tins at 350°

## *Waffles*

***1 cup Manischewitz's Cake Meal, ½ tsp. salt, 3 tsp. baking powder, 3 eggs, 2 cups milk, 4 tbsp. melted butter.***

Sift together the cake meal, salt and baking powder. Beat egg yolks, add milk, then add this mixture gradually to dry ingredients, beating thoroughly. Add melted butter, and lastly fold in stiffly-beaten whites of eggs. Bake on a hot waffle iron until well browned.

## *Josephine Pie*

***3 eggs, 3 tbsp. sugar, 3 tbsp. Manischewitz's Cake Meal, 1 tsp. baking powder.***

Beat together until light, egg yolks and sugar; mix cake meal and baking powder, and add. Fold in stiffly-beaten whites of eggs, put mixture in pan with removable bottom, and bake at 325° until done—about 25 minutes. Mix together 3 egg yolks, juice and grated rind of 1 large lemon, and 1/4 cup sugar. Boil until thickened, stirring constantly. When cake is baked spread over it this mixture, and return to oven for a few minutes. Beat until stiff 3 egg whites and 4 tbsp. powdered sugar, fold in 3 1/2 tbsp. more powdered sugar and 1/2 tsp. flavoring extract. Spread over cake and bake 8 minutes in slow oven.

# INDEX TO RECIPES *(Continued)*

*Page*

Salmon Loaf No. 1.. 56
Salmon Loaf No. 2.. 56
Salmon Sandwiches 56
Tuna Fish Pudding.. 57

***Knoedel***

Cheese Knoedel
No. 1 and 2........ 52
Dumplings .............. 50
Feather Balls............ 7
Fluffy Knoedel ...... 51
Fruit Knoedel ........ 52
Knoedel
No. 1, 2, 3, and 4 53
No. 5, 6 and 7.... 54
Liver Knoedel ........ 50
Marrow Dumplings 54
Matzo Dumplings .. 50
Matzo Knoedel
No. 1, 2 and 3.... 51
Potato Knoedel
No. 1 and 2........ 55
Soup Macaroons .... 50
Soup Nuts .............. 52
Vegetable Knoedel.. 55
Whole Wheat
Knoedel .............. 50

***Matzo and Egg Dishes***

Baked Eggs ............ 68
Beolas ..................... 46
Matzo and Eggs .... 47
Matzo Dipped in
Eggs .................... 48
Matzo Meal Omelet 48
Matzo Omelet ........ 48
Matzo Scrambled
Eggs .................... 48
Scrambled Matzos .. 48

***Noodles***

Mandleich .............. 49
Matzo Meal
Noodles .............. 49
Noodles
No. 1, 2 and 3.... 49

***Pancakes and Waffles***

Cheese Pancakes
No. 1 and 2........ 36

*Page*

Farfel Pancakes
No. 1 and 2........ 37
Matzo Eier-Kuchen.. 38
Matzo Pancakes
No. 1, 2 and 3.... 35
Matzo Pancakes
No. 4 ................. 36
Pancakes ................. 77
Potato Pancakes
No. 1 ................. 36
No. 2 ................. 37
Pumpkin Pancakes.. 38
Queen of Pancakes.. 34
Quick Potato Pancakes .................... 37
Sour Cream Pancakes .................... 35
Squash Pancakes...... 37
Waffles .................... 74

***Pastry***

Cheese Pie No. 1.... 22
Cheese Pie No. 2.... 39
Cream Puffs ........... 47
Matzo Pie ............. 45
Pie Crust................. 47

***Puddings***

Almond Pudding .... 40
Apple Pudding
No. 1 and 2........ 46
Apple Sponge.......... 39
Batter Pudding ...... 47
Carrot Pudding ...... 42
Carrot Torte ........... 69
Chocolate Custard... 41
Chocolate Pudding.. 40
Chocolate Soufflé .... 40
Date Delight .......... 41
Farfel Pudding
No. 1 and 2........ 42
Fruit Pudding ........ 41
Matzo Charlotte ...... 44
Matzo Kugel
No. 1 and 2........ 43
Matzo Napoleon .... 39
Matzo Pudding
No. 1 and 2........ 44
No. 3 and 4........ 45
Matzo Schalet ........ 43
Mock Noodle Pudding .................... 42

*Page*

Pineapple Dainty .... 41
Pineapple Pudding
No. 1 and 2........ 44
Raisin Pudding ...... 43
Sour Cream Pudding .................... 46
Steamed Pudding .. 69

***Vegetable Dishes***

Asparagus Wheel.... 78
(Yiddish Section)
Baked Cucumbers.... 63
Baked Peppers and
Cheese ................ 66
Baked Spinach ........ 61
Baked Tomatoes .... 61
Beet Balls .............. 61
Carrot Cutlets ........ 65
Cauliflower (Italian
Style) ................ 64
Cauliflower Pancakes ................. 62
Eggplant Cutlets .... 68
Eggplant (Sweet
and Sour) .......... 64
Filled Pancakes ...... 63
Fried Cauliflower .... 64
Fried Tomatoes ...... 65
Mock Sausage ........ 58
Potato Cup Cakes .. 64
Potato Fritters ........ 66
Smothered Cauliflower ................. 62
Spinach Cutlets ...... 66
Spinach Pancakes .... 66
Squash Soufflé ........ 67
String Bean Pancakes .................... 62
Stuffed Green Pepper ...................... 65
Stuffed Tomato ...... 65
Tomato Matzos........ 60
Vegetable Cutlets .. 63

***Miscellaneous***

Farfel for Soups .... 68
Farfel Toasties ...... 70
Macaroni Loaf ........ 67
Matzo Meal Polenta 69
Matzo Stuffing ........ 67
Onion Dumplings .. 67
Spiced Matzos ........ 68

# INDEX TO RECIPES

*Important*: Use level measurements in preparing all recipes.


Page

***Appetizers***

Mamouras .............. 10
Matzo Zwiebel ...... 12

***Breads***

Biscuits .................. 21
Farfel Muffins ........ 23
French Coffee Cake 9
Kanish Bread ........ 16
Muffins .................. 75
Rolls ........................ 25

***Cakes***

Almond Cake .......... 11
Almond Nut Cake.. 15
Almond Torte ........ 11
Apple Cake No. 1.... 10
Apple Cake No. 2.... 10
Applesauce Cake .... 23
Boston Pie .............. 29
Chocolate Cake ...... 16
Chocolate Sponge Cake .................... 9
Chocolate Wine Cake .................... 23
Cocoa Torte ............ 10
Cocoanut Cake ...... 12
Cocoanut Marshmallow Sponge Cake .................... 21
Date Cake .............. 11
Date Cup Cakes .... 11
Date Torte .............. 24
Fancy Cake ............ 15
Feather Cake .......... 13
Filled Cup Cakes.... 21
Fruit Cake .............. 70
Honey Cake ............ 25
Jelly Roll ................ 17
Josephine Pie .......... 73
Macaroon Delight.... 22
Molasses Walnut Cake .................... 20
Nussen Kuchen ...... 12
Nut Cake ................ 14
Orange Cream Cake 18
Orange Fluff Cake.. 13
Orange Nut Cake.... 15
Orange Torte .......... 13
Orient Cake ............ 20
Peach Muffins ........ 23
Raspberry Cake ...... 15
Root Beer Cake ...... 12
Spicy Cake .............. 24
Sponge Cake No. 1.. 13
No. 2, 3 and 4.... 14
No. 5 and 6........ 16
No. 7 and 8........ 17
Strawberry Shortcake .................... 76
Tropical Cake ........ 22
Upside Down Cake 79 (Yiddish Section)
Walnut Cake .......... 21
Wine Cake ............ 17

***Cheese Dishes***

Baked Matzos and Cheese ................ 70
Cheese Balls ............ 16
Cheese Blintzes ...... 20
Cheese Cake No. 1.. 18
Cheese Cake No. 2.. 19
Cheese Matzos ........ 19
Cheese Pudding .... 18
Matzos and Cheese.. 19
Matzo and Cheese Sandwiches ........ 22
Toasted Cheese Matzos ................ 19

***Chicken and Meat Dishes***

Chicken Cutlets ...... 58
Chicken Kneshas .... 60
Chicken or Meat Balls .................... 57
Liver Pie ................ 60
Meat Loaf No. 1...... 59
Meat Loaf No. 2...... 59
Mock Fish Balls .... 58
Potato Filled Pancakes .................. 57
Stuffed Peppers ...... 58
Sweet and Sour Meat Balls .......... 62
Tamales .................. 61

***Chremsels and Fritters***

Apple Fritters ........ 33
Boston Chremsel...... 32
Cauliflower Fritters 32
Chremsel No. 1, 2.. 33
No. 3 and 4........ 34
No. 5 and 6........ 38
Corn Fritters .......... 40
Fried Macaroons .... 32
Pineapple or Apple Fritters ................ 32
Prune Fritters ........ 33

***Cookies***

Almond Cookies .... 25
Almond Hills ........ 29
Almond Macaroons. 28
Cinnamon Sticks .... 28
Chocolate Macaroons
No. 1.................... 24
No. 2.................... 26
Cocoanut Cookies
No. 1 and 2........ 27
Cocoanut Macaroons 27
Corn Flake Cookies 26
Date Bars No. 1.... 8
Date Bars No. 2.... 28
Farfelroons .............. 31
"Macaronies" .......... 27
"Marguerites" ........ 30
Matzo Meal Bars .... 28
Mock Oatmeal Cookies .............. 68
Nut Cookies No. 1.. 26
Nut Cookies No. 2.. 26
Raisin Bars .............. 29
Walnut Patties ...... 25

***Candy***

Candied Farfel ...... 30
Farfel Candy .......... 31
Honey Kisses .......... 30

***Doughnuts and Crullers***

Crullers .................. 30
Doughnuts No. 1.... 31
Doughnuts No. 2.... 31

***Fish***

Baked Salmon ........ 56
Baked Stuffed Fish 59
Fried Fish .............. 57
Salmon Croquettes.. 55


*Continued on next page*

## *Fruit Cake*

*½ lb. butter*
*2 cups brown sugar*
*1 cup black coffee*
*1 tsp. soda*
*1 tsp. cream of tartar*
*1 cup syrup*
*1 tsp. salt*
*3½ cups Manischewitz's Cake Meal*
*6 eggs, beaten separately*
*1 tbsp. jelly*
*1 cup grape juice*
*1 cup cherries*
*1 cup dates*
*1 cup almonds*
*1 cup pecans*
*1 cup any other kind of nuts*
*1 tsp. allspice*
*1 tsp. cinnamon*
*1 tsp. nutmeg*
*1 cup raisins*
*1 cup currants*
*1 cup citron*
*½ cup candied orange peel*
*½ cup candied lemon peel*

Measure out all ingredients, chop nuts, and prepare fruit. Wash raisins and currants, and dredge in ½ cup cake meal; cut fine the dates, cherries, citron, orange and lemon peel. Dissolve soda and cream of tartar in the coffee; sift together cake meal, salt, and spices. Then cream butter and sugar, add beaten egg yolks, coffee solution, syrup, jelly, and grape juice. Stir in cake meal, fruit, and nuts, and fold in stiffly-beaten egg whites. Bake for 2 hours in slow oven (300°). Line pan with waxed paper.

*Use level measurements in preparing all recipes.*

## *Farfel Toasties*

*1 cup Manischewitz's Matzo Farfel*
*2 egg yolks*
*2 tbsp. chicken or goose fat*
*½ tsp. salt*

Rub together all ingredients, spread out in a pan, and bake in moderate oven until a golden brown. Serve hot in soup.

## *Baked Matzos and Cheese*

*6 Manischewitz's Matzos*
*5 eggs*
*1 lb. cottage cheese*
*2 tbsp. butter*
*½ tsp. salt*
*½ tsp. cinnamon*
*1 tsp. sugar*

Mix cheese with 3 eggs and salt. Dip whole matzos in 2 eggs beaten up lightly. Put a layer of matzos in a greased dish, next alternate with a layer of cheese sprinkled over with the cinnamon and sugar. Alternate till all is gone. Bake about ½ hour in a moderate oven.

## Steamed Pudding

*1 cup Manischewitz's Matzo Meal*
*1 cup each grated raw potatoes, carrots, and apples*
*1½ cups sugar*
*½ cup potato flour*
*½ cup chopped walnuts*
*½ cup butter (or grated raw breast fat)*
*1½ cups seedless raisins (or prunes cut small)*
*2 tsp. baking powder*
*2 tsp. baking soda*
*1 tsp. allspice*
*½ tsp. salt*

Mix well all ingredients. Grease two one-pound coffee cans or similar moulds, fill 2/3 full with mixture, and cover tightly. Put cans in deep pan with water surrounding them almost to top, cover, and steam 3 hours. When done, invert cans, and pudding will easily come out.

*Use level measurements in preparing all recipes.*

## Carrot Torte

*5 eggs*
*1 cup sugar*
*1 cup carrots, grated*
*½ lb. almonds, blanched and chopped*
*1 tsp. cinnamon*
*⅜ cup Manischewitz's Matzo Meal*
*⅛ cup Manischewitz's Cake Meal*
*½ tsp. baking powder*

Beat together egg yolks and sugar until thick and lemon-colored. Add carrots, almonds, and dry ingredients which have been sifted together. Fold in gently stiffly-beaten egg whites and place in a spring form or tube pan with removable bottom. Bake in a slow oven (300°) for 1¼ hours.

## Matzo Meal Polenta

*3 eggs*
*½ cup water*
*1 cup Manischewitz's Matzo Meal*
*1 tsp. salt*
*⅛ tsp. pepper*
*3 tbsp. butter*
*1 onion*
*¼ lb. mushrooms*
*3 cups tomatoes*
*½ cup grated cheese*

Beat egg yolks, add water, seasonings, and half the matzo meal. Fold in stiffly-beaten egg whites, then the remaining matzo meal. Fry until brown, and when cool cut in pieces and place in a baking dish. If preferred, fry by tablespoonfuls.

Chop onion, cut mushrooms fine, and fry in the butter. Add tomatoes and cheese, pour over pieces of omelet, and bake 45 minutes in a slow oven.

## Eggplant Cutlets

*1 eggplant*
*3 eggs*
*1 onion, grated*
*½ tsp. salt*
*¼ tsp. pepper*
*1½ cups Manischewitz's Matzo Meal*
*2 cups canned or stewed tomatoes*
*3 tbsp. sugar*
*juice ½ lemon*

Bake whole eggplant until soft, remove skin and mash well. Mix in beaten eggs, onion, salt, pepper, and meal. Form small cakes, brown them in hot fat, then place in a baking pan. Season tomatoes with lemon and sugar, pour over the cutlets, and bake in moderate oven ½ hour. Serve hot or cold.

## Mock Oatmeal Cookies

*2 cups Manischewitz's Matzo Meal*
*2 cups Manischewitz's Matzo Farfel*
*1½ cups sugar*
*1 cup raisins or nuts, or both*
*⅔ cup melted chicken or goose fat*
*4 eggs*
*1 tsp. cinnamon*

Mix together dry ingredients, then beat in eggs and fat. Drop in rough lumps (the size of a small egg) on greased sheet and bake at 350° for ½ hour. This recipe makes about 4 dozen cookies.

*Use level measurements in preparing all recipes.*

## Spiced Matzos

*3 eggs*
*Manischewitz's Matzos*
*butter*
*cinnamon*
*nutmeg*
*sugar*

Beat eggs well, brush matzos with melted butter, then brush over with beaten eggs; sprinkle with cinnamon, nutmeg, and sugar, and bake in a moderate oven until crisp. (Mix spices and sugar together thoroughly).

## Farfel for Soups

Sprinkle sufficient quantity of Manischewitz's Matzo Farfel into any kind of soup, about 10 minutes before serving, or until farfel is soft. Farfel can be boiled in milk until soft, for a quick soup.

## Baked Eggs

Melt 1 tbsp. butter in a ramekin, then break an egg into it. Season to taste and cover with layers of Manischewitz's Matzo Meal and grated cheese until ramekin is full. Put a dash of paprika on top and bake in a moderate oven for about 15 minutes until egg is set.

## *Onion Dumplings*

*4 tbsp. Manischewitz's Matzo Meal*
*3 medium-sized onions*
*6 eggs*
*1 tsp. salt*
*½ cup goose fat or substitute*
*¼ tsp. pepper*

Chop onions and add to them egg yolks, meal, fat, and seasoning. Beat egg whites until stiff and fold into mixture. Place in greased pan and bake for 30-40 minutes in moderate oven (350°).

## *Macaroni Loaf*

*1 cup Manischewitz's Matzo Meal*
*1 cup cooked macaroni*
*1 cup hot milk*
*1 tsp. salt*
*½ tsp. lemon juice*
*1 cup grated cheese*
*¼ cup chopped green pepper and pimento*
*3 well-beaten eggs*

Mix all ingredients thoroughly and put in a greased bread pan. Place in another pan with hot water surrounding and bake in a moderate oven until brown—about 45 minutes. Serve with a tomato or mushroom sauce.

*Use level measurements in preparing all recipes.*

## *Squash Souffle*

*1½ lbs. Summer squash*
*2 eggs*
*2 tbsp. Manischewitz's Matzo Meal*
*1 tsp. salt*
*¼ tsp. pepper*

Wash and thinly peel squash, grate on coarse grater, then add meal, seasonings, and egg (well beaten). Place in well-buttered casserole, sprinkle meal on top and dot with butter. Bake in oven (350°) for 45 minutes to 1 hour.

## *Matzo Stuffing*

*4 Manischewitz's Matzos*
*¼ cup water*
*2 eggs, beaten*
*1 tsp. salt*
*¼ tsp. pepper*
*¼ tsp. ginger*
*1 tbsp. chopped parsley*
*2 tbsp. chopped onion*

Crumble matzos and sprinkle with water; add other ingredients. This stuffing may be used for any meat, such as veal, birds, stuffed steak or chops. Spread dressing on thin slices of veal or steak, roll up and skewer or fasten with toothpicks. Sear, then add a little water and bake in hot oven until done. Chops must be bought an inch or more thick, slit across and the stuffing inserted.

## Spinach Cutlets

*2 large onions*
*4 tbsp. butter*
*¼ cup cooked spinach*
*4 eggs*
*½ cup Manischewitz's Matzo Meal*
*1 tsp. salt*
*¼ tsp. pepper*

Chop onions fine, and fry in the butter. Chop spinach, add onions, well-beaten eggs, meal, and seasoning. Mix well and fry in small cakes until brown on both sides. This recipe makes about 8 cutlets.

## Spinach Pancakes

*½ cup Manischewitz's Matzo Meal*
*1 cup cooked or canned spinach*
*2 eggs*
*1½ tsp. salt*
*⅛ tsp. pepper*
*¼ cup water or spinach liquid*
*2 onions*

Chop spinach fine, then add all other ingredients except onions. Slice onions and fry in any desired fat; then drop the spinach pancakes into the same fat with the onions and fry until brown.

*Use level measurements in preparing all recipes.*

## Baked Peppers and Cheese

*5 medium sized peppers*
*½ lb. pot cheese*
*¾ tsp. salt*
*¼ tsp. pepper*
*1 egg*
*2 tbsp. Manischewitz's Matzo Meal*
*4 tbsp. milk*
*4 tbsp. butter*

Cut peppers in halves lengthwise, take out seeds, pour boiling water over them. Mix cheese, pepper, salt, milk, matzo meal, egg, and butter, which has been melted in baking dish. Fill the halves of peppers with the cheese mixture. Sprinkle peppers with salt. Bake in a hot oven.

## Potato Fritters

*5 Manischewitz's Matzos*
*1½ cups mashed potatoes*
*6 eggs*
*1½ tsp. salt*
*⅛ tsp. pepper*

Soak matzos in water for 2 minutes; then put aside on a flat platter for 20 minutes. Add seasoning and beaten eggs to potatoes, then spread part of this dough on one side of matzos, and fry, dough side down, until brown. Spread top with dough, turn and brown again. To make handling easier, matzos may be cut into fourths before dough is applied. Serve fritters hot or cold.

## Stuffed Green Pepper

*1 large pepper*
*1 egg*
*½ tbsp. fat*
*1 tbsp. Manischewitz's Matzo Meal*
*2 tbsp. chopped celery*
*½ tsp. onion juice*
*¼ tsp. salt*
*$\frac{1}{16}$ tsp. pepper*

Cut top off pepper, remove seeds, and parboil pepper and top for 15 minutes. Mix together ingredients given and fill pepper, replacing top. Bake about 20 minutes in moderate oven.

*Use level measurements in preparing all recipes.*

## Carrot Cutlets

*½ cup Manischewitz's Matzo Meal*
*1 cup cooked and mashed carrots*
*2 eggs*
*1 tsp. salt*
*⅛ tsp. pepper*
*2 tbsp. parsley*
*2 onions*

Beat eggs well, add carrots, salt, pepper, chopped parsley, and meal. Mix well, and make into cutlets. Fry the onions in any desired fat until golden brown, then fry carrot cutlets in the same fat.

*Use level measurements in preparing all recipes.*

## Fried Tomatoes

*Tomatoes (1 medium sized for each person)*
*Manischewitz's Matzo Meal*
*salt*
*pepper*
*sugar*
*butter*

Peel tomatoes and cut in rather thick slices (about ½ inch). Sprinkle each slice with salt, pepper, and sugar and dip in matzo meal. Heat a little butter in a skillet and fry tomatoes until brown. Serve for breakfast with scrambled eggs. Tomatoes prepared in this way may also be French fried.

## Stuffed Tomato

*1 large tomato*
*1 egg*
*½ tbsp. chicken fat or butter*
*1 tbsp. Manischewitz's Matzo Meal*
*¼ tsp. salt*
*$\frac{1}{16}$ tsp. pepper*

Wash tomato, cut out stem, then cut a thin slice off stem end, and scoop out pulp. Sprinkle inside of tomato shell with salt. Mash half tomato pulp with the other ingredients, and refill tomato with the mixture. Cover with top, place on greased pan, and bake 20-30 minutes in moderate oven. Garnish with sprig of parsley in stem hole. If desired, add ½ teaspoon sugar to pulp mixture and sprinkle inside of tomato shell with both salt and sugar.

## Eggplant (Sweet and Sour)

*Manischewitz's Matzo Meal*
*1 eggplant*
*2 eggs*
*1¾ cups water*
*2 onions*
*1 can tomato paste*
*1 tbsp. sugar*
*½ tsp. salt*
*¼ tsp. pepper*

Peel eggplant, slice ½-inch thick, and soak in salt water for ½ hour. Beat eggs slightly, adding ¼ cup water to them. Dip eggplant in matzo meal, in beaten egg, then again in meal, and fry until brown. Chop onions and fry until golden brown, then remove them to a large saucepan and add tomato paste, sugar, salt, pepper, and 1½ cups water. When all is heated together, add fried eggplant, and continue cooking for ½ hour, basting eggplant with sauce several times.

## Potato Cup Cakes

*2 tbsp. Manischewitz's Matzo Meal*
*1½ cups cold mashed potatoes*
*3 eggs, beaten*
*3 tbsp. melted butter*
*½ tsp. salt*
*⅛ tsp. pepper*

Mix all ingredients well and fill heated custard cups half full with mixture. Bake 15-20 min. in moderately hot oven (350-375°). When done, turn out and serve hot.

## Fried Cauliflower

*1 cauliflower*
*2 large onions*
*Manischewitz's Matzo Meal*

Wash cauliflower, head down, in salt water, and separate into lobes. Boil until tender in salted water, then dip in matzo meal, and fry in butter. Slice onions into skillet and brown with cauliflower.

## Cauliflower (Italian Style)

*Manischewitz's Matzo Meal*
*1 head cauliflower*
*2 eggs*
*1¾ cups water*
*2 large onions*
*1 can tomato paste*
*1 tbsp. sugar*
*1 tsp. salt*
*⅛ tsp. pepper*

Soak cauliflower, head down, in salt water for 20 minutes; then separate into flowerets. Pour over it boiling water to cover, put lid on pan and let stand for ½ hour. Beat eggs slightly with a fork, adding ¼ cup water to them. Remove cauliflower from pan and dip into matzo meal. Next, dip in beaten egg; then in meal again and fry until brown (preferably in deep fat heated to 350°). Chop onions and fry until brown, then put them in a good-sized pan, adding tomato paste, sugar, salt, pepper, and water. Cook all together a few minutes, then add cauliflower and continue to cook for ½ hour, basting frequently.

## *Vegetable Cutlets*

*2 beets*
*2 carrots*
*1 parsnip*
*1 medium-sized sweet potato*
*1 medium-sized Irish potato*
*4 pieces celery*
*1 onion*
*3 eggs*
*1½ cups Manischewitz's Matzo Meal*
*1½ tsp. salt*
*½ tsp. pepper*
*1 lemon*
*2 cups cooked tomatoes*
*4 tbsp. sugar*

Peel vegetables and put through a meat grinder. Add salt, pepper, meal, and beaten eggs, mixing well. Form into small rounds, as in making meat rissoles or potato cakes. Put in skillet and brown in hot fat; remove to baking dish. Pour over them the tomatoes, seasoned with sugar and lemon juice. Bake in moderate oven ½ hour.

*Use level measurements in preparing all recipes.*

## *Baked Cucumbers*

*3 medium-sized cucumbers*
*¾ cup Manischewitz's Matzo Meal*
*3 tbsp. fat*
*1 tsp. salt*
*1½ tbsp. chopped onion*
*1½ tsp. chopped parsley*
*3 tsp. chopped celery*
*1 cup tomatoes (cut in pieces)*

Wash cucumbers and cut in half lengthwise. Scoop out as much as possible of the pulp without breaking the skin. Brown onion in fat and add other ingredients mixed with cucumber pulp. Stir constantly and cook about 10 minutes until the cucumbers are soft and the mixture fairly dry. Place this filling in the cucumber shells and bake in a moderate oven until shells are softened and the mixture brown on top—about ½ hour.

## *Filled Pancakes*

*4½ cups mashed potatoes*
*3 eggs*
*3 tsp. salt*
*¼ tsp. pepper*
*½ cup Manischewitz's Matzo Meal*
*3 large onions*
*4 tbsp. fat*

To the mashed potatoes add beaten eggs, matzo meal, pepper and 2 tsp. salt. Brown onions in the fat, adding 1 tsp. salt to them. Take a little of the potato mixture in the hands and roll, then flatten out like a small pancake. Cover with browned onions, then put another potato pancake on top and press edges together. Roll this potato sandwich in meal and either bake or fry in hot butter until brown.

## *Cauliflower Pancakes*

*1 cooked cauliflower*
*2 tbsp. Manischewitz's Matzo Meal*
*4 eggs*
*1½ tsp. salt*

Mash cauliflower well; mix with beaten eggs, meal, and salt. Drop by tablespoonfuls into hot butter and fry until brown. This recipe makes about 12 cakes.

## *String Bean Pancakes*

*3 cups cooked and ground string beans*
*3 eggs*
*1 cup Manischewitz's Matzo Meal*
*½ tsp. salt*
*2 tbsp. fat*

Mix together all the ingredients, form pancakes, and bake on hot greased griddle until brown.

*Use level measurements in preparing all recipes.*

## *Smothered Cauliflower*

*1 cauliflower*
*3 cups stewed or canned tomatoes*
*2 tbsp. butter*
*2 tbsp. grated onion*
*2 tbsp. potato flour*
*1½ tbsp. vinegar*
*1½ tbsp. tomato ketchup*
*⅛ tsp. red pepper*
*⅛ tsp. black pepper*
*1 tsp. salt*
*2 tsp. sugar*
*2 tsp. Worcestershire sauce*
*3 or 4 tbsp. grated cheese*
*Manischewitz's Matzo Meal or crushed Matzos*

Soak cauliflower, head down, in cold salted water for 20 minutes. Then put it, head up, into boiling water to cover, adding 1 tbsp. salt. Boil uncovered until tender (about 20 minutes); separate it and place in a buttered baking dish. Melt in a saucepan the 2 tbsp. butter, add potato flour, tomatoes, and all other ingredients except cheese and matzo meal. Pour this sauce over the cauliflower, cover with a layer of meal or finely crushed matzos and sprinkle the cheese over the top. Bake in a slow oven until golden brown.

*Use level measurements in preparing all recipes.*

## *Sweet and Sour Meat Balls*

*1 lb. ground meat*
*½ cup water*
*½ cup Manischewitz's Matzo Meal* 1/4
*1 grated onion*
*1 egg* 3 onions
*1 tsp. salt*
*⅛ tsp. pepper*
~~mustard~~
Garlic Powder

Mix together above ingredients, then roll mixture into balls of about 2 inches diameter. Next prepare following ingredients as directed:
½ cup sugar, 1 pt. boiling water, ½ tsp. salt, ⅛ tsp. pepper, 1 cup canned tomatoes, 1 onion, chopped; 1 tbsp. chopped green pepper, 1 tsp. citric acid.

Melt sugar in saucepan until it turns light brown. Very carefully, pour in boiling water, add ~~salt, pepper~~, tomatoes, onion, green pepper, and citric acid. When this comes to a boil put in meat balls and cook them for 1½ hours. This recipe makes 8 to 10 balls.

dice 1 onion
1 stalk celery
[illegible]

Sauce
1 Can of Stewed [illegible]
1 tsp citric acid
1/2 cup sug, salt

1 hr [illegible]

## *Beet Balls*

*⅔ cup cooked grated beets*
*1 onion*
*2 tbsp. fat*
*2 eggs*
*½ tsp. salt*
*⅛ tsp. pepper*
*½ cup Manischewitz's Matzo Meal*

Chop onion and brown in the fat, then mix all ingredients well and form balls. Make a sweet and sour tomato sauce (see recipe for Sweet and Sour Meat Balls) and cook beet balls in it for 1 hour over a slow fire.

*Use level measurements in preparing all recipes.*

## *Baked Spinach*

*2 eggs, beaten*
*3 cups milk*
*2 cups Manischewitz's Matzo Meal*
*2 cups cooked spinach*
*4 tbsp. melted butter*
*3 tsp. salt*

Mix ingredients well and put in greased casserole. Bake in a slow oven (300°) until fairly stiff—45-60 minutes.

## *Baked Tomatoes*

*1 can tomatoes*
*1 cup Manischewitz's Matzo Meal*
*salt*
*pepper*
*butter*

Mix matzo meal with tomatoes. Add salt and pepper and turn into baking dish. Sprinkle meal over the top of tomatoes and pour melted butter over the mixture. Place in moderate oven and bake until browned.

## *Tamales*

*3 lb. head cabbage*
*7 tsp. salt*
*½ tsp. pepper*
*1 lb. ground meat*
*2 lbs. tomatoes*
*2 Manischewitz's Matzo, crumbled*
*2 eggs*
*2 tbsp. Manischewitz's Matzo Meal*

Cut heart out of cabbage, then cover cabbage head with boiling water, adding 1 tsp. salt. Cover tightly and let stand 5 or 10 minutes, until leaves are soft enough to roll without breaking. Then remove 10 outer leaves and chop up remaining cabbage. Mix meat, eggs, rest of salt, pepper, matzos, matzo meal, tomatoes, and chopped cabbage. Put about 2 tbsp. of this mixture in each of the large leaves, roll them up and tie with string. Place on a greased pan and bake for 2 hours in moderate oven. It is not necessary to have water around them.

## Chicken Kneshas

*1 egg*
*¼ tsp. salt*
*¾ cup cold water*
*¼ cup chicken fat or oil*
*1 tsp. baking powder*
*flour (about 3 cups)*
*2 Manischewitz's Matzos*
*1 cup chicken meat, cut up*
*¼ cup chicken gravy*
*1 tsp. salt*

Make pie crust of first 6 ingredients. Roll out ¼ inch thick, and cut into rounds size of a saucer. Crumble matzos and mix with chicken, salt and gravy. Put a tablespoonful on each round of dough, wet edges and press together. Bake 30 minutes at 425°. Serve with chicken gravy.

*Use level measurements in preparing all recipes.*

## Tomato Matzos—Scalloped

*3 Manischewitz's Matzos*
*4 medium slices Bermuda onion*
*4 cups canned tomatoes*
*1 tsp. salt*
*¼ tsp. pepper*
*2 tbsp. sugar*
*3 tbsp. butter*

Grease baking dish, put in slices of onion. Season tomatoes with salt, pepper, and sugar. Put over the onion alternate layers of tomato and whole matzos. Dot the top matzo with the butter. Cover and bake in a hot oven (375°) about ½ hour.

*Use level measurements in preparing all recipes.*

## Liver Pie

*1 pound liver*
*2 large onions*
*2½ tsp. salt*
*¼ tsp. pepper*
*2 tbsp. fat*
*¼ cup Manischewitz's Matzo Meal*
*½ cup water*
*2 hard boiled eggs*
*5 eggs*
*4 or 5 Manischewitz's Matzos*

Parboil slices of liver for 15 minutes and blanch in cold water. Remove outer skin and veins, then put through a food chopper. Brown onions in fat, add to liver. Add chopped, hard-boiled eggs, 2 tsp. salt, ⅛ tsp. pepper and mix in 2 beaten eggs. Dip matzos in cold water for a moment—do not soften them so that they will break. Cut them to fit a baking pan, cutting enough for 3 layers of matzos. Mix matzo meal with the water and 3 eggs and remaining salt and pepper and dip the pieces of matzos in this mixture. Put a layer of matzos in greased baking pan, then a layer of liver mixture, alternating until you have 2 layers of liver and three of matzos. Bake in moderate oven (350°) until brown—about 45 minutes, and serve.

## *Meat Loaf No. 1*

***2½ lbs. ground beef***
***1 onion, grated***
***2 eggs***
***1 cup Manischewitz's Matzo Meal***
***2 cups canned tomatoes***
***2 tsp. salt***
***¼ tsp. pepper***
***½ cup celery tops, cut fine***

Mix ingredients thoroughly, and shape into a long loaf. Place in a heavy baking pan, pour a little water around it, and bake for 1½ hours at 400°.

*Use level measurements in preparing all recipes.*

## *Meat Loaf No. 2*

***1 lb. ground beef***
***1 lb. ground veal***
***1 or 2 eggs***
***½ cup Manischewitz's Matzo Meal***
***1 onion***
***2 tbsp. tomato***
***1½ tsp. salt***
***1 tbsp. fat***

Mix thoroughly meat, matzo meal, tomato, salt, and well-beaten egg. Form into loaf, and pour over it the rest of the can of tomatoes, or surround with just enough water to prevent burning. Cut onion fine over top and dot with fat. Bake at 400° for 1 to 1½ hours.

## *Baked Stuffed Fish*

***1 fish weighing about 2½ lbs.***
***6 Manischewitz's Matzos***
***4 tbsp. parsley***
***2 tbsp. grated onion***
***1 onion, minced***
***1 tsp. thyme***
***¼ tsp. red pepper***
***¼ tsp. black pepper***
***2½ tsp. salt***
***5 tbsp. butter***
***2 cups water***
***2 cups tomato juice***
***½ tbsp. Worcestershire sauce***
***2 tbsp. green pepper***
***1 tbsp. potato flour***
***1 piece garlic, if desired***

Scale and clean fish, and sprinkle with salt inside and outside. Soak matzos in water until soft, then squeeze as dry as possible; add 2 tbsp. parsley, the grated onion, thyme, half of the black and red pepper, and 1½ tsp. salt. Stuff fish with this and pin edges of fish together by inserting tooth picks in holes pierced about 1½ inches apart, then lacing a string around the tooth picks.

Dredge fish with matzo meal, salt, pepper, and put 5 tbsp. butter on top. Place on a greased fish rack, or on a strip of cloth laid in the bottom of baking pan to facilitate the removal of fish. Place uncovered in oven with heat at 450° for 30 minutes. While searing, mix together potato flour, water, tomato juice, Worcestershire sauce, minced green pepper and onion, garlic, and 2 tbsp. parsley, 1 tsp. salt, and remainder of red and black pepper. Pour this sauce over the fish after it has been seared for 30 minutes. Reduce heat to 300° and continue to bake fish 15 minutes for each pound until done, basting frequently with the sauce. Remove fish whole and serve sauce from gravy boat.

## Mock Sausage

*1 cup dried lima beans (or 3 cups canned)*
*⅔ cup Manischewitz's Matzo Meal*
*3 eggs*
*¾ tsp. salt*
*2 tbsp. butter*
*½ tsp. sage*
*¼ tsp. pepper*

Pick over dried beans, wash, cover with cold water and let soak overnight. Next day drain, add 1 qt. cold water and 1 tsp. salt, and boil until soft. Force beans through a strainer, add other ingredients, and shape mixture into form of sausages. Roll them in meal, egg, in meal again, and sauté until brown all over. Serve with gravy or tomato sauce. Recipe makes about 24 sausages.

## Chicken Cutlets

*white meat of 2 chickens*
*3 eggs*
*1 onion, grated*
*3 tsp. salt*
*¼ tsp. pepper*
*1 cup Manischewitz's Cake Meal*
*2 cups cooked tomatoes*
*½ lemon*
*3 tbsp. sugar*

Put cooked white meat of 2 chickens through meat grinder, add eggs, onion, salt, pepper, and meal. Mix well, and roll into small rounds like meat rissoles. Put into skillet with hot fat and brown on both sides, then remove to baking pan. Mix tomatoes with lemon juice and sugar; pour over cutlets. Bake in moderate oven ½ hour.

## Stuffed Peppers

*5 green peppers*
*1 lb. ground beef*
*2 Manischewitz's Matzos*
*2 eggs*
*2 tbsp. salt*
*½ tsp. pepper*
*2 tbsp. Manischewitz's Matzo Meal*
*3 cups chopped cabbage*
*2 lbs. tomatoes*

Cut peppers in half, remove stems and wash out white seeds. Strain juice off tomatoes and keep for baking peppers. Break up matzos and mix with beef, eggs, meal, cabbage, tomatoes, and seasonings. Fill halves of peppers with this mixture and bake them in tomato juice until soft (about 1½ hours).

## Mock Fish Balls

*1 stalk celery*
*½ lb. carrots*
*½ lb. onions*
*Raw white meat of a chicken*
*⅓ cup Manischewitz's Matzo Meal*
*2 eggs, well-beaten*

Slice fine half the carrots, onions, and celery, and place in kettle. Put other half of vegetables and chicken through a meat grinder, then into a chopping bowl, and while chopping, gradually add eggs and matzo meal. Dip hands in cold water, and roll balls from the mixture. Place them in the kettle with the sliced vegetables, and fill kettle with cold water. Cover and boil slowly 3 to 4 hours. One hour before removing from fire season to taste, and when done, let cool, then remove balls carefully.

## Tuna Fish Pudding

*1 can tuna fish*
*1 tbsp. butter*
*⅔ cup Manischewitz's Matzo Meal*
*1 cup hot milk*
*½ tsp. salt*
*⅛ tsp. pepper*
*2 eggs*

Mash fish well with potato masher. Melt butter in milk, add meal, seasoning and fish. Add well-beaten eggs. Put in a buttered container and steam 1 hour. Turn out on a platter and pour around it a sauce made from the following ingredients: 1 tbsp. butter, 1½ tbsp. flour, 1 cup milk, tuna fish liquid, ½ tsp. salt, ⅛ tsp. cayenne pepper.

## Fried Fish

*Slices of fish (kind and number to suit family)*
*beaten egg*
*Manischewitz's Matzo Meal*
*salt and pepper*

Dust slices of fish with salt and pepper, roll them in matzo meal, dip into egg, then again in meal. Fry in deep fat at 350° until brown.

## Chicken or Meat Balls

*6 potatoes boiled and mashed with 3 tbsp. chicken fat (or about 3 cups left-over mashed potatoes)*
*3 eggs*
*⅔ cup Manischewitz's Matzo Meal*
*2 tsp. salt*
*¼ tsp. pepper*
*2 cups cooked chicken or meat ground or cut fine*

Mix potatoes with 2 beaten eggs, meal, salt and pepper. Bind meat with other egg; season to taste. Take a spoonful of potato, place some meat on it, cover with more potato, and roll into a ball. Place in a greased pan and bake in hot oven until brown.

*Use level measurements in preparing all recipes.*

## Potato Filled Pancakes

*½ lb. cooked calf's liver*
*½ lb. cooked meat*
*½ cup gravy*
*4 tsp. salt*
*¼ tsp. pepper*
*1½ lbs. potatoes*
*1 cup Manischewitz's Matzo Meal*
*4 eggs*

Chop calves liver and meat; mix with gravy, 1 tsp. salt, and 1 egg. Cook potatoes until soft, drain, and mash. Add other 3 eggs, the meal, 3 tsp. salt, and pepper, mixing all to a dough. Roll little biscuits, then put about 1 tbsp. of meat mixture between two. Press edges together, fry in hot fat until brown. Serve with gravy, to which any of the meat mixture remaining can be added.

## Salmon Loaf No. 1

*2 cups salmon*
*1 cup Manischewitz's Matzo Meal*
*4 egg yolks, well-beaten*
*4 tbsp. melted butter*
*¼ tsp. salt*
*1 tsp. poultry seasoning*
*1 tsp. chopped parsley*
*4 egg whites, beaten stiff*

Mix in order given, and steam in a greased mold 1 hour. Serve hot or cold. Eaten hot, serve with the following sauce: 1 cup milk, 1 egg, 1 tbsp. cornstarch, 2 tbsp. butter, 1 tsp. catsup, ¼ tsp. salt, ⅛ tsp. cayenne.

Cook over hot water until it thickens, stirring constantly.

## Salmon Loaf No. 2

*1 lb. can salmon*
*2 eggs*
*1 tsp. salt*
*⅛ tsp. pepper*
*1 cup Manischewitz's Matzo Meal*

Mix ingredients thoroughly, using salmon liquid also. Pack in a greased loaf pan and bake 30 minutes in a slow oven. When done, turn out on a platter and serve, surrounded with creamed peas and garnished with parsley.

## Baked Salmon

*½ lb. can salmon*
*2 eggs, beaten slightly*
*1 tbsp. milk*
*1 tbsp. Manischewitz's Matzo Meal*
*1 small onion, chopped*
*½ tsp. salt*
*⅛ tsp. pepper*
*3 tbsp. butter*
*2½ to 3 cups mashed potatoes*

Mix together all ingredients except butter and mashed potatoes. Melt 2 tablespoonfuls butter in a pudding pan and then line bottom and sides with potatoes, arranging them about 1 inch in width. In the center, pour salmon mixture. Dot top of potatoes with remaining butter and bake in a moderate oven about ½ hour then increase heat for a few minutes to brown potatoes.

## Salmon Sandwiches

*2 Manischewitz's Matzos*
*2 eggs*
*1 tsp. salt*
*⅛ tsp. pepper*
*juice ½ lemon*
*1 lb. can salmon*
*1 tbsp. butter*
*1 cup mashed potatoes*

Break up matzos and sprinkle a little water over them. Beat eggs, add matzos, salt, pepper, lemon juice, potatoes, and salmon, from which liquid has been drained. Mash together and put in a buttered bread pan. Dot top with a tablespoon of butter and bake about 45 minutes in moderate oven, 350°. When cold cut in slices for sandwiches.

## Potato Knoedel No. 1

*6 medium sized potatoes*
*1½ tsp. salt*
*2 eggs*
*Manischewitz's Matzo Meal (about ¾ cup)*

Peel and boil potatoes, then mash, adding salt. When cool, add slightly beaten eggs, and just enough meal to hold mixture together. Mould in egg shape and drop into boiling salt water (1 tsp. salt to 1 qt. water). Boil 20 minutes, then spread with chicken fat and brown in hot oven, or serve with browned onions.

## Potato Knoedel No. 2

*1 cup grated raw potato*
*1½ cups Manischewitz's Matzo Meal*
*¼ cup chicken fat*
*3 eggs*
*¼ tsp. pepper*
*¾ tsp. salt*
*½ cup water*

Beat together all ingredients, let stand 1 hour. Grease hands, and roll balls from mixture. Drop them into boiling broth, or salted water, and cook for about 1 hour. Recipe makes 24 balls size of a walnut.

## Salmon Croquettes

*1 lb. can salmon*
*½ cup mashed carrots*
*1 cup mashed potatoes*
*1 medium sized onion, chopped*
*1 cup cooked rice*
*2 tsp. salt*
*2 eggs*
*¼ cup Manischewitz's Meal*

Drain liquid off salmon, then mash together all above ingredients. Form croquettes, roll them in matzo meal, and fry in deep fat until brown, at 375°.

*Use level measurements in preparing all recipes.*

## Vegetable Knoedel

*1 cup vegetables taken out of soup*
*½ cup Manischewitz's Matzo Meal*
*2 eggs*
*2 tbsp. chicken fat*
*½ tsp. salt*
*⅛ tsp. pepper*

Remove vegetables from soup and mash well. Add the other ingredients, mix well and make balls about the size of a walnut. Drop balls back into boiling soup, cover and cook slowly for 1 hour.

This recipe makes about 10 knoedels.

## Knoedel No. 5

*3 eggs*
*1 tbsp. poultry fat*
*½ cup grated or chopped almonds*
*½ tsp. sugar*
*⅛ tsp. nutmeg*
*⅛ tsp. salt*
*¼ cup Manischewitz's Matzo Meal*

Beat eggs separately, then fold whites into yolks. Work fat into meal, add almonds and seasoning; then fold this mixture into the eggs. Drop by teaspoons into deep fat (heated to 375°) and fry until light brown. Drain on brown paper, keep warm in oven, and serve in soup. Makes about 30.

## Knoedel No. 6

*3½ tbsp. Manischewitz's Matzo Meal*
*⅛ tsp. ginger*
*¼ tsp. cinnamon*
*1 tsp. ground almonds*
*⅛ tsp. pepper*
*¼ tsp. salt*
*½ tbsp. chicken fat or clarified dripping*
*1 egg*

Beat egg separately; to the yolk add other ingredients, folding in egg white last. Roll this paste into small balls and boil for 20 minutes in soup.

*Use level measurements in preparing all recipes.*

## Knoedel No. 7

*1⅛ cups Manischewitz's Matzo Meal*
*1 tbsp. chicken fat*
*1 cup lukewarm water*
*2 eggs*
*½ cup mashed potatoes*
*2½ tsp. salt*
*1 tbsp. chopped parsley*
*¼ tsp. ginger*
*¼ tsp. pepper*

Beat chicken fat until white. Mix well with eggs. Add water, meal and potato, and stir together. Season with parsley, ginger, salt and pepper—then form small balls the size of marbles and drop them into boiling soup. Boil for about 15 minutes.

## Marrow Dumplings

*1 tbsp. Manischewitz's Matzo Meal*
*¾ tsp. salt*
*¾ tsp. nutmeg*
*1 tbsp. parsley*
*3 tbsp. marrow*
*3 egg yolks*

Cream marrow, add salt, nutmeg and parsley. Mix in egg yolks gradually and add matzo meal, using just enough to be able to roll small balls from the mixture (about 1 tbsp.). Add dumplings to boiling soup and boil for 15 minutes. This recipe makes 9 to 10 dumplings.

## Knoedel No. 1

*1¼ cups Manischewitz's Matzo Meal*
*½ tbsp. salt*
*¼ cup chicken fat*
*½ cup hot water*
*3 eggs*
*½ tsp. onion juice*

Stir hot water and salt into fat. Let cool a little, then add well-beaten eggs, onion juice and matzo meal. Mix well and let stand 1 hour. Then boil 1½ qts. water, adding 1 tbsp. salt and 1 large onion. Let boil 5 minutes, then drop in balls rolled from matzo meal mixture. Boil 20 minutes and serve in soup.

## Knoedel No. 2

*2 cups Manischewitz's Matzo Meal*
*2 tsp. salt*
*½ tsp. pepper*
*¼ cup chicken fat*
*3 eggs*
*1¼ cups water*

Beat together all ingredients and let mixture stand for ½ hour. Then grease hands and roll small balls. Drop them into boiling soup or salt water; boil about 20 minutes.

## Knoedel No. 3

*2 eggs*
*½ cup water*
*¼ tsp. salt*
*⅛ tsp. pepper*
*1 tsp. melted fat*
*1 tbsp. potato flour*
*1 cup Manischewitz's Matzo Meal*

Beat eggs, add water, seasoning, fat, and potato flour mixed with ½ cup meal. Then add about another ½ cup meal until dough is just stiff enough to roll into balls. Grease hands and roll balls about size of a walnut. Put into boiling salt water or soup and boil for 20 minutes. They may also be used in place of potatoes for a pot roast. This recipe makes about 12.

## Knoedel No. 4

*1 tbsp. fat*
*2 eggs*
*½ tsp. salt*
*¼ tsp. pepper*
*¼ tsp. ginger*
*2 tsp. parsley, chopped*
*½ cup Manischewitz's Matzo Meal*

Cream fat, then beat in 1 egg, add seasoning and half the meal. Beat in other egg, and add remaining meal. Make small balls, drop into soup and let boil for about 10 minutes. Try one first; if it should fall apart, the mixture needs a little more meal. Add as little as possible, for the less used the lighter the balls will be.

## Cheese Knoedel No. 1

*½ lb. cottage cheese (1⅛ cups)*
*3 eggs*
*¾ cup Manischewitz's Matzo Meal*
*¾ tsp. salt*
*⅛ tsp. pepper*

Mix ingredients, then roll mixture into small balls flattening them a little. Cook in boiling salt water for 10 minutes. Drain and serve with butter. Recipe makes about 15 knoedels.

## Cheese Knoedel No. 2

*3 tbsp. melted butter*
*3 tbsp. milk*
*3 eggs*
*1 tsp. salt*
*1 cup Manischewitz's Matzo Meal*
*1 cup cottage cheese*
*½ tsp. sugar*

Beat eggs, add butter, milk, and ½ tsp. salt. Add matzo meal slowly, mix well, and let stand 10 minutes. Mix cheese with sugar and remaining salt. Roll some dough into a ball, dent in center, and put in about 1 tbsp. of the cheese, then mold dough over cheese so none can escape. Drop balls in boiling salt water and boil 15 minutes. Serve slightly warm, with sour cream poured over top. Recipe makes 10 to 12 knoedels.

## Soup Nuts

*3 cups Manischewitz's Matzo Meal*
*½ cup fat*
*1 cup water*
*8 or 9 eggs*
*2 tsp. salt*
*½ tsp. pepper*

Bring fat, water, and seasonings to a boil, then add gradually to matzo meal, mixing well with fork, so that no dry meal remains. Beat eggs into mixture, then knead thoroughly. Grease hands, and roll dough into marbles about ⅜-inch in diameter. Place on a greased sheet, and bake in hot oven (400°) for ½ hour until brown.

## Fruit Knoedel

*1 lb. prunes*
*3 eggs*
*½ tsp. salt*
*3 tbsp. butter or substitute*
*¾ cup Manischewitz's Matzo Meal*
*12 raisins*
*12 almonds*

Wash prunes, cover with water, and soak overnight. Next day, put on to cook in same water used for soaking, and while cooking, mix knoedels. Beat egg whites stiff, add beaten yolks, salt, melted fat, and meal. Wet hands and roll balls about size of a walnut from dough, putting a raisin and almond inside each. Sweeten prunes to taste, then put them with the knoedels in a deep dish, so that the prune juice covers the knoedels. Bake ½ hour in a moderate oven.

## *Fluffy Knoedel*

*3 eggs*
*¾ cup Manischewitz's Matzo Meal*
*½ tsp. salt*

Beat whites until stiff, then beat in yolks of eggs. Fold in matzo meal and salt. Let stand 5 minutes, then form balls with a spoon and drop into boiling soup stock or salt water. Cover and cook 45 minutes. Recipe makes 12 large balls.

## *Matzo Knoedel No. 1*

*4 Manischewitz's Matzos*
*1½ medium sized onions*
*3 tbsp. chicken fat*
*2 tbsp. parsley*
*¼ tsp. pepper*
*2 tsp. salt*
*4 tsp. sugar*
*4 eggs*
*⅓-½ cup Manischewitz's Matzo Meal*

Soak matzos in cold water, then drain and press out well. Chop onions and brown in chicken fat. Add 1/3 of the browned onions to the matzos; then add salt, pepper, parsley, sugar, beaten eggs, and enough meal for forming balls. Boil balls 20 minutes in salt water (1 tsp. salt to 1 qt. water). Serve in place of potatoes and garnish with remaining onion. Matzo knoedel are lighter if made an hour before required and put in ice chest until ready to boil.

## *Matzo Knoedel No. 2*

*2 Manischewitz's Matzos*
*2 tbsp. chicken fat*
*1 tbsp. chopped onion*
*¼ tsp. pepper*
*½ tsp. ginger*
*1½ tsp. salt*
*1 tbsp. chopped parsley*
*1 cup Manischewitz's Matzo Meal*
*4 eggs*

Soak matzos in water until soft, then squeeze dry as possible. Fry in chicken fat, adding onion, seasonings, and meal while matzos are hot. Remove to a bowl and, when cool, beat in eggs one at a time. Form balls, roll in matzo meal and chicken fat, drop in boiling soup or salt water, and boil 20 minutes.

## *Matzo Knoedel No. 3*

*6 Manischewitz's Matzos*
*3 eggs*
*2 tbsp. chicken fat*
*1 tbsp. chopped parsley*
*5 medium sized onions*
*2 tsp. salt*
*¼ tsp. pepper*
*½ tsp. ginger*
*⅓ cup fat*

Soak matzos in boiling water for 1 minute. Drain and press through sieve. Fry three onions in chicken fat until brown, then add matzos and fry until matzos are dry. Remove to a bowl, add seasoning and the yolks of the eggs. Beat together for a few minutes, then add the egg whites beaten stiff. Form into balls by rolling in a little matzo meal. Drop into boiling salt water (1 tsp. salt to 1 qt. water) for 15 minutes. Drain and pour over them the fat in which the other 2 finely cut onions have been browned.

## Dumplings

*1 cup Manischewitz's Matzo Meal*
*¼ tsp. salt*
*2 eggs*
*3 tbsp. fat*
*cold water*

Measure meal and salt in bowl. Add melted fat, eggs (well beaten), and mix well. Add water gradually (about ½ cup) to make loose batter. Shape into balls and drop into boiling salted water. Let boil 10 to 15 minutes. Drain and drop into soup a few minutes before serving.

## Soup Macaroons

*2 eggs*
*¼ tsp. sugar*
*⅛ tsp. salt*
*½ tsp. Manischewitz's Matzo Meal*
*a few walnuts ground fine*

Mix egg yolks with sugar, salt, matzo meal, and walnuts. Fold in the egg whites, beaten stiff. Drop by teaspoonfuls into deep hot fat. Place in soup at table.

## Matzo Dumplings

*3 Manischewitz's Matzos*
*1 cup Manischewitz's Matzo Meal*
*4 eggs*
*2 tbsp. fat*
*½ tsp. salt*
*1 tbsp. chopped parsley*

Soak matzos in cold water 5 minutes, then press out excess moisture. Beat eggs well, add fat, salt, soaked matzos, meal, and parsley. Mix well, cover, and put in icebox 4 or 5 hours before using. Then roll balls, drop in boiling soup, cover, and boil ½ hour.

## Liver Knoedel

*1⅔ cups Manischewitz's Matzo Meal*
*1½ cups boiling water*
*½ lb. liver*
*3 eggs*
*1 roasted onion*
*4 tbsp. fat*
*1 tsp. salt*
*¼ tsp. pepper*

Bake liver, and when cool grind it together with roasted onion. Pour boiling water over matzo meal, let cool; then mix thoroughly all ingredients, and roll balls the size of a walnut. Put into boiling soup or salt water and let cook 20 minutes. This recipe makes about 24 knoedels.

## Whole Wheat Knoedel

*4 eggs*
*¾ cup Manischewitz's Whole Wheat Meal*
*½ tsp. salt*
*¼ lb. cottage cheese*

Mix all ingredients and let stand for 10 minutes. Bring a half panful of water to boiling point and add 1 tbsp. of salt. Form the dough into balls and put into the salted hot water. Allow to cook until balls are soft.

## Noodles No. 1

*½ tbsp. Manischewitz's Cake Meal*
*3 tbsp. water*
*1 egg*
*¼ tsp. salt*

Beat egg slightly, stir in salt, water, and cake meal. Heat a little fat or oil in spider, pour in enough batter to cover bottom, brown one side, then turn and brown the other. Place on flat surface, and when cool, cut into strips about ⅛-inch wide. Drop into boiling soup just before serving.

## Noodles No. 2

*½ cup Manischewitz's Cake Meal*
*1 cup potato flour*
*5 eggs*

Mix ingredients and knead thoroughly. Roll out thin as possible and set aside for an hour or so to dry somewhat. Cut any desired shape or size. Dry and when needed boil noodles for 20 minutes in salt water before dropping into soup. Noodles may also be served as a vegetable.

## Noodles No. 3

*2 eggs*
*1 tbsp. water*
*1 tsp. salt*
*⅔ cup Manischewitz's Cake Meal*

Beat eggs, add water, salt, and knead in cake meal. Roll out as thin as possible on a floured board and set aside for about ½ hour to dry somewhat, then roll up like jelly roll and cut into thin slices, or cut in any desired shape. Dry, and before serving, boil 20 minutes in salt water.

## Mandleich

*3 eggs*
*⅔ cup Manischewitz's Cake Meal*
*⅛ tsp. salt*
*½ tsp. potato flour*

Beat eggs, add meal, potato flour, and salt. Knead, roll ¼-inch thick, and cut in ¼-inch squares. Fry in deep fat heated to 375° until brown, and serve in soup.

## Matzo Meal Noodles

*2 eggs*
*¼ tsp. salt*
*2 tbsp. Manischewitz's Matzo Meal*
*2 tbsp. potato flour*

Beat eggs slightly, add salt, meal, and potato flour. Heat 1 tsp. of fat in frying pan; pour in batter, cook until brown on one side, then turn and brown the other. Turn out on a board, cool, and cut into strips 1/16-inch wide. As the pancake is thick, the result will be broad noodles. Drop into soup just before serving.

## *Matzos Dipped in Eggs*

*3 Manischewitz's Matzos*
*2 eggs*
*6 tbsp. sugar*
*2 tsp. cinnamon*
*4 tsp. grated lemon rind*

Soften matzos in milk or water, then cut into fourths or eighths. Dip into beaten eggs and fry in butter until brown. Mix together sugar and cinnamon and sprinkle over hot matzos. Sprinkle lemon peel on top and serve.

## *Scrambled Matzos*

*6 Manischewitz's Matzos*
*2 tsp. salt*
*4 tbsp. sugar*
*1½ tsp. cinnamon*
*4 eggs*

Soak matzos in water until soft, then squeeze out excess water. Beat eggs and add to matzos. Add salt, sugar, and cinnamon—and fry.

## *Matzo Omelet*

*1 Manischewitz's Matzo*
*1 egg*
*⅛ tsp. salt*
*1/16 tsp. pepper*
*1 tbsp. butter*

Break matzo into pieces about 1 inch square, scald with hot water, and drain immediately. Beat egg well, add seasonings and matzo. Heat butter in skillet, pour in omelet and fry until brown on both sides. Serve hot.

## *Matzo Meal Omelet*

*3 eggs*
*¾ cup water*
*½ cup Manischewitz's Matzo Meal*
*¼ tsp. salt*
*2 tbsp. butter or other fat*

Beat eggs with Dover beater until very light and foamy. Add water, salt and matzo meal, mix thoroughly. Heat butter in a large frying pan, and pour mixture into it. Let cook until bottom is brown, then turn and brown other side. If preferred, cook as individual omelets. Serve with jam, honey, syrup, or sugar and cinnamon.

## *Matzo Scrambled Eggs*

*6 Manischewitz's Matzos*
*4 tbsp. goose fat*
*3 eggs*

Break matzos in small pieces and put in colander. Pour boiling water over them; drain quickly—they should be moist, but not soggy. Beat eggs well. Heat goose fat or oil in spider, add egg mixture; then scrape and scramble carefully from bottom of the pan with spoon. While scrambling, add four tbsp. sugar and cook gently until the eggs are set. Serve at once. The sugar may be omitted if desired.

## Matzo and Eggs

*1 Manischewitz's Matzo*
*2 tbsp. butter*
*3 eggs*
*¼ tsp. salt*
*1/16 tsp. pepper*

Soak matzo until soft, then press out excess water. Heat butter in skillet, add matzo and fry until well done. Then add seasoning and beaten eggs and scramble. If desired, add 1/3 cup milk to eggs.

## Matzo Meal Pie Crust

*1½ Manischewitz's Matzos*
*1 tbsp. fat*
*½ cup Manischewitz's Matzo Meal*
*2 eggs*
*2 tbsp. sugar*
*⅛ tsp. salt*

Soak matzos, press dry as possible, then put in skillet with the fat, and heat until dry. Then mix matzos with all other ingredients. As it is impossible to roll this dough, press it into pie plate with hands, making it ¼ inch thick.

## Batter Pudding

*1 cup Manischewitz's Matzo Meal*
*1 pint milk*
*2 eggs*
*⅔ cup brown sugar*
*4 tbsp. butter*
*1 lemon, grated rind only*
*1 tbsp. rum if desired*

Make a batter of the eggs, milk and meal; add sugar and melted butter, lemon rind and rum. Pour into a greased bowl and boil for one hour or bake for 1½ hours in a moderate oven. This recipe will serve about 10 persons.

## Cream Puffs

*1 cup water*
*⅓ cup fat*
*1 cup Manischewitz's Matzo Meal*
*½ tsp. salt*
*4 eggs*

Bring water and fat to a boil, then pour in meal and salt, and continue to cook and stir until dough no longer sticks to pan. Remove from fire, add unbeaten eggs one at a time, beating in each one thoroughly. Drop by tablespoonfuls on greased sheet, and bake for 25 minutes at 450°, then for about another 45 minutes at 325°, or until crisp through. This amount will make 12 puffs. When cool, slit puffs along one side, insert about a tablespoon of filling, and sprinkle with powdered sugar.

## Filling for Cream Puffs

*2 eggs*
*¾ cup sugar*
*1 tbsp. potato flour*
*1 tsp. butter*
*1 lemon*
*1 cup water*

Beat eggs well. Mix sugar and flour, then add to eggs, beating in slowly. Add lemon juice, butter, and water. Cook in double boiler until thick, and when cool insert in shells. If filling is forced into puffs through a small opening with a pastry tube, double the filling recipe, as the shells hold more when not slit.

## *Apple Pudding No. 1*

*1 lb. Manischewitz's Matzos (9⅓ cups, crumbled)*
*6 apples*
*12 eggs*
*1½ cups chicken fat*
*1 tsp. salt*
*¼ tsp. pepper*
*1½ tsp. cinnamon*
*½ cup sugar*
*2 lemons, grated rind and juice*
*1 tsp. vanilla*
*1½ cups cold water*
*½ cup chopped walnuts*
*½ cup raisins*

Crumble matzos, cover with water and let soak for 5 minutes; then drain. Beat egg yolks, add water, chicken fat, 1 tsp. cinnamon, salt and pepper, grated lemon rind, vanilla, and walnuts. Add matzos and fold in stiffly-beaten egg whites. Grease a pudding dish and put in a layer of the mixture. Pare apples and slice finely, then put a layer of them on the pudding. Sprinkle top with part of the sugar, remaining cinnamon, raisins and lemon juice. Repeat layers twice more and bake in a hot oven (375°) until brown—about 45 minutes. Serve with any desired sauce.

## *Apple Pudding No. 2*

*3 Manischewitz's Matzos*
*⅔ cup currants (¼ lb.)*
*½ cup raisins (¼ lb.)*
*¾ cup brown sugar*
*4 tbsp. melted fat*
*3 large apples*
*1 lemon, rind only*
*6 eggs*
*2 tsp. cinnamon*

Soak matzos, then squeeze water out. Add apples, pared and cut in small thick pieces. Add currants, raisins, cinnamon, lemon rind, sugar, and fat. Mix all with well-beaten eggs, pour in a greased dish and bake in a moderate oven (350°) for about 45 minutes, until the apples are tender. This pudding can be boiled if preferred. Serve with rum sauce.

## *Sour Cream Pudding*

*3 Manischewitz's Matzos*
*2 eggs*
*1 cup sour cream*
*1 tbsp. butter*
*½ tsp. salt*
*½ cup sugar*
*⅛ tsp. pepper*
*¼ cup raisins*

Break matzos in small pieces; pour boiling water over them and drain. Pour cold water over them and drain again. Add other ingredients, place in greased pudding dish, and bake 45-60 minutes in moderate oven (325-350°).

## *Beolas*

*Manischewitz's Matzo Meal (about ¾ cup)*
*6 eggs*

Beat eggs until very light; add just enough meal to give consistency to the mixture. Drop by spoonfuls into deep fat heated to 375°. When light brown drain on brown paper. Serve cold with syrup made by boiling together for 5 minutes 1 cup sugar, 1 cup water, and ½ tsp. cinnamon.

## *Matzo Pudding No. 3*

*2 cups grated apples*
*4 eggs*
*2/3 cup powdered sugar*
*1/2 lemon, grated rind only*
*1/2 cup Manischewitz's Matzo Meal*
*4 tbsp. chopped almonds*

Beat sugar and yolks until light, add apples, lemon rind and matzo meal. Fold in stiffly-beaten whites. Put in spring form, sprinkle almonds on top and bake in a moderate oven.

## *Matzo Pudding No. 4*

*4 Manischewitz's Matzos*
*2 eggs*
*1/2 cup sugar*
*1 large tart apple*
*1/2 tsp. salt*
*1/2 cup raisins*
*1/2 tsp. cinnamon*
*2 tbsp. melted fat*

Soak matzos in water until soft, then drain off excess water, but do not press dry. Add eggs (well beaten), sugar, and apple (cut small or grated). Add salt, raisins, cinnamon, and melted fat; mix all together well. Pour into a greased, warm baking dish. Dot top with pieces of butter and sprinkle with sugar and cinnamon. Bake at 350° for 45 minutes, and serve with a fruit sauce.

The following orange sauce is good with it: 2 egg whites, 1/2 cup sugar, 1/2 cup orange juice, 1 tbsp. grated orange rind, candied orange peel.

Beat egg whites until stiff and dry. Add sugar and orange juice gradually, beating constantly.

Just before serving, mix in grated orange rind, and use candied orange peel for garnishing.

## *Matzo Pie*

*1 1/4 Manischewitz's Matzos*
*1/2 cup shortening*
*yolks of 3 hard-boiled eggs*
*1 cup sugar*
*1 tsp. salt*
*2 raw eggs*
*grated rind of 1 lemon*
*1/4 tsp. nutmeg*
*1 cup Manischewitz's Matzo Meal*
*3 apples (medium size)*
*1 tsp. lemon juice*
*1/2 cup chopped nuts*
*1/3 cup sugar mixed with 1 tsp. cinnamon*

Soak the matzos in water for 10 minutes, then squeeze out excess moisture. Cream the shortening, add matzos, and stir until thoroughly blended. Mash the yolks of the 3 hard-boiled eggs with a fork until they have a crumb-like appearance; add them to the mixture, then the cup of sugar, salt, and the 2 raw eggs, well-beaten. Add the grated lemon rind, nutmeg, and last, the matzo meal, stirring the batter thoroughly as each ingredient is added.

Cube the apples, then moisten them with the lemon juice. Grease a large pie pan, spread on half the batter, put over it the apples, and sprinkle them with mixed-sugar-and-cinnamon, and chopped nuts. Spread on top the other half of the batter, dipping spoon in melted fat to keep the batter from sticking to spoon. Bake in a moderate oven 30 to 40 minutes. This recipe may be varied by using 1 lb. cooked prunes, which have been mashed to a pulp for the filling.

## Pineapple Pudding No. 1

*2/3 cup sugar*
*4 eggs*
*2 cups grated pineapple (well drained)*
*rind of 1/2 lemon or orange*
*1/2 cup Manischewitz's Matzo Meal*

Beat yolks and add sugar, pineapple, lemon rind, and matzo meal. Stir well. Beat the whites stiff and fold in mixture. Sprinkle with grated nuts and sugar and bake in moderate oven.

## Pineapple Pudding No. 2

*1 can sliced pineapple*
*1 cup sugar*
*4 tbsp. melted butter*
*3/4 cup Manischewitz's Matzos broken in pieces*
*1/4 tsp. salt*
*6 eggs*

Beat eggs, add matzos, salt, butter, sugar, and pineapple cut into small pieces. Put in well-greased pudding dish. Bake in moderate oven until firm. Serve with vanilla sauce.

## Matzo Charlotte

*1 Manischewitz's Matzo*
*2 eggs*
*1/4 cup chopped almonds*
*1/4 cup raisins*
*1/4 cup currants*
*1/4 tsp. salt*

Soak matzo in water, drain and add beaten egg yolks. Add salt, fruit, and nuts and mix thoroughly. Fold in stiffly-beaten egg whites and bake in a greased dish for about 25 minutes. Bake in a moderate oven (350°). Will serve 5 or 6 persons.

## Matzo Pudding No. 1

*6 Manischewitz's Matzos*
*3 tbsp. greben with 1 tbsp. onion cooked in it*
*3 eggs, well beaten*
*4 tbsp. fat*
*1 tsp. salt*
*1/8 tsp. pepper*
*3 tbsp. sugar*

Soak matzos until soft, then drain off excess water; stir in other ingredients. Heat 2 tbsp. chicken fat in skillet, pour mixture in, and bake in hot oven (375°) until brown—about 45 minutes. Serve as a side dish with meat.

*Use level measurements in preparing all recipes.*

## Matzo Pudding No. 2

*10 Manischewitz's Matzos*
*6 eggs*
*1/2 lb. chopped walnuts*
*1 cup sugar*
*6 tbsp. goose fat*

Beat egg whites stiff and beat in sugar gradually, then add the well-beaten yolks. Dip matzos in warm water and cut to fit a baking pan. Grease pan, dip matzos for first layer in the egg mixture and place in pan. Spread part of fat on top and sprinkle some of the nuts over all. Repeat these layers until all is used. Pour over any eggs or fat remaining and bake for 1 hour in a hot oven (375°). Serve with any desired sauce.

## Raisin Pudding

*2 cups Manischewitz's Matzo Farfel*
*6 eggs*
*½ cup raisins*
*1 cup sugar*
*2 tbsp. cinnamon*
*4 tbsp. chicken fat*

Soak farfel 10 minutes in water, then drain. Add beaten eggs and let stand 10 minutes. Then add other ingredients. Put in greased baking dish and bake in moderate oven (325°) for 45-60 minutes.

## Matzo Kugel No. 1

*3 Manischewitz's Matzos*
*2 tbsp. fat*
*1 cup Manischewitz's Matzo Meal*
*¼ cup chopped almonds*
*½ lemon, grated rind only*
*1 large apple, grated*
*5 eggs*
*½ tsp. salt*
*¼ lb. (½ cup) hot fat*

Soak matzos in water; when soft, press out excess water. Heat fat in a spider and add matzos to dry further. Remove to a bowl, when fairly well dried, add matzo meal stirring it in well. Then add beaten egg yolks, almonds, lemon rind, salt, and grated apple, and lastly the stiffly-beaten egg whites. Put in a greased pudding dish and pour the hot fat over it. Bake in a moderate oven (350°) for about 40 minutes until brown. Serve with wine sauce.

## Matzo Kugel No. 2

*6 Manischewitz's Matzos*
*1 cup suet*
*½ cup raisins*
*¼ cup citron*
*¼ cup lemon peel*
*½ cup almonds*
*2 oz. chocolate*
*½ cup sugar*
*1 tsp. cinnamon*
*1 cup Manischewitz's Matzo Meal*
*½ tsp. nutmeg*
*1½ tsp. salt*
*½ tsp. cloves*
*¼ tsp. mace*

Soak matzos in water and when soft, press them out well. Chop or cut fine the suet, raisins, citron, lemon peel and almonds, and add to matzos; melt chocolate and add, then sugar, salt, spices and meal. Heat 1 tbsp. fat in an iron pot with a lid, and pour the pudding in. Place in a moderate oven without the lid until it begins to bake, then pour a cup of water around edge of the pudding, and cover. Bake for 3 hours and serve with wine sauce.

*Use level measurements in preparing all recipes.*

## Matzo Schalet

*3 Manischewitz's Matzos*
*1 tbsp. fat*
*1 tsp. salt*
*8 eggs*
*1 lemon, juice and grated rind*
*1 cup sugar, sifted*

Soak matzos until soft, then press out excess water. Stir them with fat and salt until very creamy; add gradually beaten egg yolks, lemon, and sugar. Fold in stiffly-beaten egg whites, and put into greased pudding dish. Bake ½ hour in moderate oven (325-350°) and serve at once with wine sauce.

## *Farfel Pudding No. 1*

*2 cups Manischewitz's Matzo Farfel*
*2 eggs*
*1/3 cup sugar*
*1/2 tsp. salt*
*3 tbsp. chicken fat*
*1 apple or banana*
*1/4 cup chopped walnuts*

Cover farfel with cold water, then drain immediately, so that farfel is moist, but not soggy. Add beaten eggs, salt, sugar, and chicken fat. Slice in apple or banana and add nuts. Place in greased baking dish, and bake in moderate oven until brown, about 1/2 hour.

## *Farfel Pudding No. 2*

*3 cups Manischewitz's Farfel*
*1 qt. boiling water*
*1 1/2 lemons, grated rind and juice*
*2 eggs*
*1/2 cup sugar*
*1 tsp. salt*
*3 tbsp. chicken fat or butter*

Pour boiling water over farfel; let soak for 10 minutes, then drain off excess water. Add lemon juice and grated rind, beaten eggs, sugar, salt and fat. Mix well, put into greased baking dish and bake for 2 hours in moderate oven (325°). Serve with raisin sauce.

## *Carrot Pudding*

*1/2 cup Manischewitz's Matzo Meal*
*1 1/2 cups powdered sugar*
*8 eggs*
*2 cups grated carrots*
*1/2 cup ground almonds*
*1/2 lemon, grated rind only*
*1 tbsp. wine*
*1/4 tsp. salt*

Beat together yolks of eggs and sugar until very light. Add all other ingredients, folding in stiffly-beaten egg whites last. Bake in a well greased and floured pan for 1 hour in a slow oven (300°).

*Use level measurements in preparing all recipes.*

## *Mock Noodle Pudding*

*4 Manischewitz's Matzos*
*3 eggs*
*5 tbsp. butter, melted*
*4 tbsp. sugar*
*1/2 tsp. salt*
*1/2 tsp. cinnamon*
*1/4 lb. chopped walnuts*
*3 apples sliced very thin*

Break matzos into strips, pour boiling water over them, drain immediately, and let cool. Mix with well-beaten eggs, salt, 3 tbsp. sugar, and butter. Put half of this mixture into a greased pudding dish, then walnuts and apples, with cinnamon and remaining tablespoon of sugar sprinkled over apples. Put the other half of the matzo mixture on top, dot with butter, and bake in a moderate oven about 1/2 hour.

## Fruit Pudding

*4 Manischewitz's Matzos*
*9 eggs*
*1 cup sugar*
*2 tsp. cinnamon*
*½ cup almonds, chopped*
*grated rind of 1 lemon or orange*
*1½ cups seeded raisins*
*2 grated apples*
*½ lb. butter or other fat*

Soak matzos in water while beating together eggs, sugar, and cinnamon. Add nuts, grated rind, raisins, and apples; drain matzos, and add gradually, then beat very light. Melt butter in baking dish and put in the pudding. Bake in a moderately hot oven (375°) for 1¼ hours. Serve hot with fruit or prune sauce.

*Use level measurements in preparing all recipes.*

## Chocolate Custard Pudding

*2 Manischewitz's Matzos*
*1 cup sugar*
*3 cups milk*
*3 eggs*
*4 squares (oz.) chocolate*
*1 tsp. vanilla*
*⅛ tsp. salt*
*⅛ tsp. ground nutmeg*

Melt chocolate in double boiler, adding 1 cup of the milk to it. Then add sugar, the remaining cold milk, the eggs (beaten), salt, vanilla, and nutmeg. Break the matzos in small pieces, place in a greased dish, pour over them the chocolate custard, and bake about 45 minutes in a moderate oven (350°).

## Date Delight

*¾ cup sugar*
*⅓ cup Manischewitz's Matzo Meal*
*3 egg yolks, beaten*
*3 egg whites, beaten stiff*
*½ cup chopped nuts*
*¼ lb. dates cut in pieces*
*½ tsp. baking powder*

Mix in exact order given, and place in greased pan. Set in pan full of hot water and bake 45 minutes at 300-350°. When cold, cut in squares and serve with whipped cream. This pudding may be made a day or two before using. Recipe serves 8 persons.

## Pineapple Dainty

*5 eggs*
*1 cup sugar*
*¾ cup Manischewitz's Matzo Meal*
*½ cup chopped nuts*
*1½ cups crushed pineapple*

Beat together egg yolks and sugar until light, add meal, nuts, and pineapple. Fold in stiffly-beaten egg whites, and turn into greased pudding dish. Bake about ½ hour in a moderate oven. Serve cold with plain or whipped cream. Recipe serves 10 to 12.

## Corn Fritters

*1 cup Manischewitz's Matzo Meal or Cake Meal*
*1 tsp. baking powder*
*½ tsp. salt*
*⅛ tsp. pepper*
*1 small can corn (about 1 cup)*
*1 egg*
*1½ cups milk*

Sift together dry ingredients, then add beaten egg, corn, and milk. Mix well, fry cakes on hot, buttered griddle, and serve with syrup or preserves.

*Use level measurements in preparing all recipes.*

## Almond Pudding

*8 eggs*
*1½ cups sugar*
*3 tbsp. Manischewitz's Matzo Meal*
*3 cups (1 lb.) blanched and chopped almonds*
*1 tsp. cinnamon*
*grated rind 1 lemon*

Beat eggs for 20 minutes, then add sugar gradually. Stir in other ingredients, and put in greased shallow pans. Bake about 1 hour at 300-325°. Serve cold with whipped cream, soft custard, or any desired sauce.

## Chocolate Souffle

*1 tbsp. flour*
*1 tbsp. butter*
*¾ cup milk*
*1½ oz. unsweetened chocolate*
*¼ tsp. salt*
*½ cup Manischewitz's Matzo Meal*
*½ cup sugar*
*4 eggs*
*½ tsp. vanilla*

Mix flour and butter, add milk, and cook until thickened, stirring constantly. Remove from fire, add melted chocolate, salt, meal, sugar, well-beaten egg yolks, and vanilla. Beat well, then fold in stiffly-beaten egg whites, and pour into a greased pudding dish. Bake in a moderate oven about 1 hour and serve hot with hard sauce.

## Chocolate Pudding

*½ cup Manischewitz's Matzo Meal*
*1 oz. bitter chocolate*
*2 cups scalded milk*
*⅓ cup sugar*
*1 egg*
*⅛ tsp. salt*
*½ tsp. vanilla*

Soak meal in 1¾ cups scalded milk for ½ hour. Melt chocolate over hot water, add sugar and remaining milk. Add this chocolate paste to meal, with salt, vanilla, and egg (slightly beaten). Bake in a well-buttered dish until set. Serve cold with cream or, if preferred, hot with a vanilla sauce.

## *Matzo Napoleon*

*6 apples*
*6 Manischewitz's Matzos*
*6 tbsp. sugar*
*1½ tsp. cinnamon*
*1 tsp. salt*

Pare and slice apples; dip matzos in water. Put a layer of matzos in bottom of a greased pyrex baking dish, then cover with layer of apples. Sprinkle part of the sugar, cinnamon and salt over apples. Repeat layers until all the ingredients are used, finishing top with apples. Place dish in pan of water and bake in moderate oven until apples are done. Then put on top the whites of 2 eggs beaten stiff with 2 tbsp. sugar; return to oven until browned. Serve with custard sauce.

## *Cheese Pie No. 2*

*2 Manischewitz's Matzos*
*¼ cup butter*
*¼ cup sugar*
*1 lemon, grated rind only*
*1 tsp. baking powder*

Soak matzos, press out well, add butter and sugar, creamed together, lemon rind, and baking powder. Mix all together well and pat around in a spring form as crust for the following filling:

1 lb. cottage cheese, 1 cup sugar, ½ pt. cream, 2 tbsp. Manischewitz's Matzo Meal, 4 eggs, grated rind of 1 lemon, juice of 2 lemons, or of 1 lemon and 1 orange, 1tsp. baking powder.

Beat yolks and sugar together, add lemon rind and juice. Add cheese, cream and meal and baking powder mixed together. Fold in stiffly-beaten egg whites, pour filling into spring form, and bake at 325° until well set (about 70 minutes). Put a tray under spring form (to catch drops which may come through) until filling begins to set.

## *Apple Sponge Pudding*

*1 cup Manischewitz's Cake Meal*
*8 apples*
*2 cups sugar*
*1 tsp. cinnamon*
*¼ cup raisins*
*¼ cup chopped almonds*
*2 tbsp. white wine or substitute*
*8 eggs*
*1 lemon, grated rind only*
*¼ tsp. salt*

Pare apples and cut off tops carefully so as to have them as covers for apples. Scrape out the insides with a knife, being careful not to break apples. Mix scrapings with raisins, cinnamon, almonds, white wine and 2 tablespoons of the sugar. Fill hollow apples with this mixture and cover with tops of apples. Grease a pudding dish, put in apples and a few tablespoons water, and stew for a few minutes, but not long enough to break them. Make a sponge cake batter by beating together egg yolks and remainder of sugar, salt, and lemon peel. Add sifted cake meal and fold in stiff egg whites. Pour this batter over apples and bake in a moderate oven (350°) for 45 minutes. Serve with wine sauce, lemon sauce, or any sour fruit sauce. For a small family, ½ this quantity is sufficient.

## Matzo Eier-Kuchen

*¼ cup Manischewitz's Matzo Meal*
*½ cup water*
*1 tsp. salt*
*4 eggs*

Pour water on matzo meal; add salt and egg yolks beaten very light. Let stand 5 minutes, then fold in gently egg whites beaten stiff. Drop mixture by spoonfuls on hot greased spider. Brown both sides, and serve hot with sugar and cinnamon, syrup, or preserves.

## Pumpkin Pancakes

*2 cups cooked pumpkin*
*½ cup liquid from pumpkin*
*¾ cup Manischewitz's Matzo Meal*
*½ tsp. salt*
*3 eggs*
*½ tsp. nutmeg*

Combine ingredients in order given and fry in hot fat. Serve with syrup or sprinkle with sugar and cinnamon. Many prefer to serve them with sour cream.

*Use level measurements in preparing all recipes.*

## Chremsel No. 5

*½ cup Manischewitz's Matzo Meal*
*4 tsp. sugar*
*1 tsp. salt*
*3 tbsp. ground almonds*
*2 tbsp. chopped seedless raisins*
*1 tsp. cinnamon*
*3 tbsp. oil or beef dripping*
*6 tbsp. water*

Mix all ingredients together into a stiff paste. Shape into small flat pieces and drop into deep fat, heated to 375°. When brown drain on brown paper; sprinkle with powdered sugar. They may be eaten either hot or cold.

*Use level measurements in preparing all recipes.*

## Chremsel No. 6

*¼ cup Manischewitz's Matzo Meal*
*2 eggs*
*¾ cup seedless raisins*
*1 lemon, juice only*
*¼ tsp. cinnamon*
*⅓ cup sugar*
*⅓ cup water*

Beat whites of eggs to stiff froth, then fold in beaten yolks, and meal. Drop by teaspoons into a well-greased skillet, and brown on both sides. Then add water, lemon juice, sugar, raisins, and cinnamon; cover skillet and cook until chremslach absorb all the juice. Serve either hot or cold.

## *Potato Pancakes No. 2*

*5 or 6 grated raw potatoes (about 3 cups)*
*1 grated onion*
*2 eggs*
*¾ cup Manischewitz's Matzo Meal*
*1 tbsp. salt*
*½ tsp. pepper*

Drain off most of the liquid from the grated potatoes, then mix them with the other ingredients. Drop by tablespoonfuls into deep fat heated to 375°. Fry until golden brown. Makes 10 to 12 pancakes.

## *Quick Potato Pancakes*

*2 cups mashed potatoes*
*4 eggs*
*1¼ cups water*
*½ tsp. salt*
*1 cup Manischewitz's Cake Meal*

Add well-beaten eggs to potatoes, then stir in water, salt, and cake meal. Mix well and fry in hot fat until golden brown.

## *Summer Squash Pancakes*

*1¼ cups Manischewitz's Matzo Meal*
*2 lbs. Summer squash*
*6 eggs*
*1 tsp. salt*
*⅛ tsp. pepper*

Wash squash thoroughly and grate. Add eggs, meal, salt, and pepper, mix well and fry in butter, oil, or chicken fat.

## *Farfel Pancakes No. 1*

*½ cup Manischewitz's Farfel*
*½ cup Manischewitz's Matzo Meal*
*½ tsp. salt*
*1 cup milk*
*2 eggs*
*2 tbsp. melted butter*

Beat eggs well; add farfel soaked in milk; add matzo meal, salt and butter. Beat well, bake as pancakes in buttered skillet. Serve with honey.

*Use level measurements in preparing all recipes.*

## *Farfel Pancakes No. 2*

*4 cups Manischewitz's Matzo Farfel*
*4 eggs*
*2 cups water*
*1½ tsp. salt*

Pour water over farfel, add well-beaten eggs and salt. Mix well, and fry in hot fat until golden brown. Sprinkle with sugar, or serve with syrup. Makes about 20 pancakes.

## *Cheese Pancakes No. 1*

*½ lb. cream cheese*
*½ lb. cottage cheese*
*8 eggs*
*1 cup Manischewitz's Matzo Meal*
*1½ tsp. soft butter*
*¼ tsp. pepper*
*1 tbsp. sugar (if desired)*

Cream together both kinds of cheese. Add well-beaten eggs, and stir in slowly other ingredients. Heat about 2 tbsp. butter in skillet, drop in cheese pancakes, and fry until light brown on both sides. Serve hot; sprinkle with powdered sugar if desired.

## *Cheese Pancakes No. 2*

*3 eggs*
*1 tbsp. melted butter*
*½ tsp. salt*
*¼ tsp. cinnamon*
*2 tbsp. cottage or cream cheese*
*2 cups Manischewitz's Matzo Farfel or 4 Manischewitz's Matzos, crumbled*

Beat eggs, add butter, seasoning, and cheese, and beat again. Moisten farfel or matzos with a little hot milk or water, then stir into egg mixture. Drop tablespoonfuls on well buttered griddle, and fry until golden brown. Sprinkle with powdered sugar. These pancakes may be eaten hot or cold.

*Use level measurements in preparing all recipes.*

## *Potato Pancakes No. 1*

*3 cups grated raw potato*
*1 large onion*
*2 eggs*
*1½ tbsp. salt*
*2½ tbsp. Manischewitz's Matzo Meal*
*1 tsp. baking powder*

Mix together all ingredients, and drop by spoonfuls into skillet with some rendered beef fat heated in it. Fry pancakes slowly until brown on both sides; then serve them with clear soup. In several foreign countries these pancakes are served with baked or stewed apples, or with rhubarb sauce.

## *Matzo Pancakes No. 4*

*2 Manischewitz's Matzos*
*2 tbsp. sugar*
*2 tbsp. Manischewitz's Matzo Meal*
*6 eggs*
*pinch of salt*

Soak matzos, squeeze dry, and mash well with spoon. Add sugar, meal, salt, and egg yolks, mixing well. Lastly, fold in stiffly-beaten egg whites. Mix thoroughly but gently. Fry until light brown, and serve with brown sugar.

## *Sour Cream Pancakes*

*1 cup sour cream*
*2 eggs*
*½ tsp. salt*
*¼ tsp. pepper*
*½ tsp. baking powder*
*⅜ cup Manischewitz's Matzo Meal*

Beat the eggs well, add salt, pepper, and sour cream, then baking powder, and lastly, add matzo meal slowly. Drop by spoonfuls on a well-buttered frying pan, and fry until brown on both sides.

## *Matzo Pancakes No. 1*

*2 Manischewitz's Matzos*
*2 tbsp. butter*
*1 egg*
*1 tbsp. sugar*
*½ tsp. salt*
*1 cup milk*
*½ cup Manischewitz's Matzo Meal*

Add sugar, salt, milk, and meal to beaten egg yolk, then fold in stiffly-beaten egg white. Let water run over matzos, then dry a little in oven. Cut matzos in fourths, so as to handle easily, and spread one side of each piece with the batter. Fry, batter side down, in hot butter, until golden brown. Then spread batter on top of pieces, turn and brown. Serve hot, sprinkled with powdered sugar.

## *Matzo Pancakes No. 2*

*2 Manischewitz's Matzos*
*2 eggs*
*½ cup water*
*1 tsp. salt*
*¼ tsp. pepper*
*Manischewitz's Matzo Meal to make soft Batter (about ⅔ cup)*

Break each matzo in four parts, wet them and place over steam from pan or spout of kettle until they are soft. Make batter of other ingredients and spread on one side of the pieces of matzos. Place these batter side down in hot fat (about 3 tbsp.) and fry until brown. Then spread batter on the top side, turn and brown. The batter may also be made into pancakes by dropping from a tablespoon into hot fat.

## *Matzo Pancakes No. 3*

*1½ Manischewitz's Matzos*
*2 eggs*
*¼ tsp. salt*
*1 tsp. sugar*

Soak matzos well, then squeeze almost dry. Add beaten yolks, salt, and sugar. Beat whites of eggs stiff, and fold in. Drop by spoonfuls on hot greased griddle and bake until brown. This recipe makes 6 to 8 pancakes.

## Queen of Pancakes

*6 Manischewitz's Matzos*
*8 eggs*
*½ cup sugar*
*1 tsp. cinnamon*
*½ cup melted butter*
*½ tsp. lemon extract*
*1 cup Manischewitz's Matzo Meal*

Soak matzos in water, and when soft press out excess moisture. Add beaten eggs, sugar, cinnamon, butter, lemon extract, and beat thoroughly. Add matzo meal and mix well, then drop by spoonfuls on hot buttered griddle and fry until brown. Sprinkle with sugar and serve hot. Recipe makes 16 pancakes.

*Use level measurements in preparing all recipes.*

## Chremsel No. 3

*4 Manischewitz's Matzos*
*2 tsp. baking powder*
*1½ cups Manischewitz's Matzo Meal*
*5 eggs*
*1 cup currants*
*½ cup sultana raisins*
*¼ cup seeded raisins*
*½ tsp. cinnamon*
*½ tsp. nutmeg*
*½ cup sugar*
*½ cup ground almonds*
*clarified sugar, or syrup*

Soak matzos in cold water for 20 minutes while washing fruit and measuring out ingredients. Then squeeze matzos as dry as possible, mix with meal, baking powder, and four eggs well beaten. Mix fruit, spices, sugar, and almonds with remaining egg. Shape a piece of the matzo crust into an oval, place some of the fruit mixture on it and cover with a top piece of crust. Press edges of crust together, shape carefully and dip into matzo meal. Fry in deep fat at 375°, drain on brown paper and serve with clarified sugar.

*Use level measurements in preparing all recipes.*

## Chremsel No. 4

*1 cup Manischewitz's Matzo Meal*
*1 cup soup stock or wine*
*1 tbsp. chopped almonds*
*1 tsp. sugar*
*¼ tsp. salt*
*4 eggs*

Sift the meal into a bowl; bring the soup stock or wine to the boiling point, then stir it into the meal. Add almonds, sugar, salt, and beaten yolks of eggs. Lastly, add stiffly-beaten egg whites to the mixture. Drop by tablespoons into deep fat heated to 375°, and fry until brown. Drain on brown paper, sprinkle with powdered sugar, and serve with wine sauce.

## Prune Fritters

*½ lb. prunes, cooked and seeded*
*4 Manischewitz's Matzos*
*1 cup sugar*
*4 eggs*
*1 cup Manischewitz's Matzo Meal*
*½ tsp. salt*

Soak matzos in cold water until soft, then squeeze out excess water. Add sugar, beaten eggs, salt, and meal. Take a little of this dough and flatten it out on palm of hand, put a prune in center, and cover with another oval of dough. Press edges together, roll in matzo meal, and fry in deep fat at 375° until brown. Drain on brown paper, and sprinkle with powdered sugar.

## Chremsel No. 1

*6 eggs*
*½ cup sugar*
*¾ cup minced walnuts*
*½ lemon, juice and grated rind*
*1 cup Manischewitz's Matzo Meal*
*6 tbsp. honey*
*6 tbsp. goose or chicken fat*

Beat egg yolks and sugar until light, then fold in stiffly-beaten egg whites. Fold in slowly nuts, lemon, and matzo meal. Drop by tablespoons into skillet in which honey and fat is heated, and fry until brown on both sides.

*Use level measurements in preparing all recipes.*

## Chremsel No. 2

*3 Manischewitz's Matzos*
*½ tsp. salt*
*1 lemon, grated rind only*
*¼ cup almonds*
*¼ cup raisins*
*1 tsp. cinnamon*
*4 eggs*
*1 cup sugar*

Soak matzos until soft, then press thoroughly, draining off excess water. Stir matzos to a cream, add lemon, salt, sugar, and egg yolks. Then add raisins, almonds, and cinnamon, and fold in stiffly-beaten egg whites. Drop by tablespoons on hot, slightly greased griddle, and fry until light brown on both sides. Serve hot with stewed prunes.

## Apple Fritters

*3 tart apples*
*1 cup Manischewitz's Matzo Meal*
*3 eggs*
*2 tbsp. chicken fat (melted)*
*½ tsp. salt*
*½ cup water*

Peel apples and slice as thin as possible. Beat together very thoroughly the other ingredients, then add apples. Drop by spoonfuls into deep fat, heated to 375°, and fry until a golden brown. Drain on brown paper, sprinkle with cinnamon and sugar, and serve with tea. Recipe makes 12 to 14 fritters. If preferred, fry in a skillet like pancakes.

## Pineapple or Apple Fritters

*2 eggs*
*¼ tsp. salt*
*1 tbsp. sugar*
*¼ cup water*
*1 tsp. baking powder*
*½ cup Manischewitz's Matzo Meal*
*3 or 4 slices pineapple, or 2 medium-sized sour apples*

Beat eggs, add salt, sugar, and water, then meal and baking powder, mixed together. Cut slices of pineapple in fourths, or apples in eighths. Dip fruit in the batter and fry in deep fat at 350-375° until brown.

*Use level measurements in preparing all recipes.*

## Fried Macaroons

*1 tbsp. Manischewitz's Cake Meal*
*⅓ tsp. salt*
*3 eggs*
*1 pound stewed prunes*

Beat whites and yolks of eggs separately. To yolks add salt, and cake meal, then fold in stiff egg whites. Fry by tablespoons on a buttered griddle or drop in deep fat heated to 375°. Serve with prunes. This recipe will make about 10.

## Cauliflower Fritters

*1 small head cauliflower*
*½ cup Manischewitz's Matzo Meal*
*2 eggs (beaten)*
*1 tbsp. chicken fat*
*½ tsp. salt*
*¼ tsp. pepper*

Boil cauliflower in salt water until tender, then drain, and mash well. Add remaining ingredients and beat thoroughly. Heat a little fat in a skillet, and drop fritter mixture into it by tablespoons. Fry until brown on both sides. This recipe makes 8 fritters.

## Boston Chremsel

*1½ cups Manischewitz's Matzo Meal*
*6 eggs*
*6 tbsp. cold water*
*3 tbsp. chicken or goose fat*
*½ tbsp. salt*
*½ cup finely cut sour beets*
*⅓ lb. honey (or ⅔ lb. sugar)*
*¼ tsp. ginger*
*⅓ lb. ground nuts*
*⅓ cup cold sweetened tea or "Med."*

Beat eggs, add meal, water, fat, and salt; let this dough stand ½ hour. Mix beets, honey, ginger, and nuts, and put in skillet to brown. When brown remove from fire and add "Med." or tea. Place on greased sheet triangular shaped cookies formed from the dough; spread some beet mixture on them and cover each one with another triangle of dough. Brush a little fat on each chremsel and bake in hot oven (400°) for ½ hour. Turn once to brown both sides. These may be eaten warm or cold. The beet filling will keep, so the amount given is enough for three bakings of dough recipe, which will make about 15 chremsels at each baking.

## *Farfelroons*

*2 egg whites*
*¾ cup confectioner's sugar*
*⅔ cup Manischewitz's Matzo Farfel*
*1 cup cocoanut*
*⅛ tsp. salt*

Beat egg whites stiff, add sugar, and beat again. Add farfel, cocoanut, and salt. Grease a pan and dust it with Manischewitz's Cake Meal. Drop spoonfuls of the mixture on it, allowing a little room between cakes. Bake in a hot oven (400°) for 10-15 minutes, changing the pan from the bottom of oven to the top, in order to brown cakes all over. Let cakes cool before removing from pan.

## *Farfel Candy*

*4¼ cups Manischewitz's Matzo Farfel*
*2 eggs, beaten*
*⅔ cup light New Orleans molasses*
*1⅓ cups honey*
*1⅓ cups sugar*
*½ tsp. ginger*
*½ tsp. allspice*
*1 tbsp. lemon juice*

Put farfel and eggs in a saucepan, and cook very slowly until dry, stirring constantly with a wooden spoon. Then add other ingredients and continue to cook and stir until candy tends to draw together and leave sides of pan. It will now form a firm ball if tried in cold water. Pour on a platter and cut into squares.

## *Doughnuts No. 1*

*⅔ cup water*
*⅓ cup chicken fat*
*1 cup Manischewitz's Matzo Meal*
*1 tbsp. sugar*
*3 eggs*
*¼ tsp. salt*

Bring to a boil fat, water, sugar, and salt. Then stir in matzo meal, boil a second more, and remove from fire. Mix thoroughly, and when cooled a little beat in eggs one at a time. Grease hands and roll dough into balls of about 2 inches diameter. Place them on greased sheet, then dip forefinger in water and press a hole in center of each ball. Bake at 375-400° about an hour.

## *Doughnuts No. 2*

*1½ cups Manischewitz's Matzo Meal*
*6 eggs*
*½ cup water*
*½ cup fat*
*1½ tsp. salt*

Boil together water, fat and salt. When boiling hard, add meal and stir until water and fat are absorbed. Remove from fire, let cool, beat in eggs one at a time and knead until thoroughly mixed. Grease hands and roll dough into balls about size of an egg. Place on greased sheet, then dip forefinger in water and make a hole in center of each ball. Bake at 375° about ½ hour and roll in powdered sugar.

## Candied Farfel

*1½ cups Manischewitz's Matzo Farfel*
*½ cup salted nuts (chopped)*
*1 cup sugar*
*½ cup water*
*1 tsp. vinegar*
*1 tbsp. butter*
*½ tsp. salt*
*2 tbsp. molasses*

Mix together farfel and nuts. Boil sugar, water, and vinegar for 5 minutes; then add remaining ingredients and boil to 290° or until a little becomes brittle when tried in cold water. Remove from fire and stir in farfel and nuts. Spread on a platter and, when cool, break into pieces.

*Use level measurements in preparing all recipes.*

## Crullers

*4 cups Manischewitz's Matzo Meal*
*1 cup fat*
*2 cups water*
*10 eggs*
*2 tsp. salt*

Bring fat and water to a boil, then add salt and matzo meal. Let mixture cool, then add well-beaten eggs, and knead. Grease hands and roll balls of about 2 inch diameter. Make a hole in center with finger, after placing balls on greased sheet. Bake in hot oven (400°) for about ½ hour. Roll in powdered sugar.

## "Marguerites"

*8 Manischewitz's Matzo Crackers*
*1 egg white*
*4 tbsp. sugar*
*½ cup seedless raisins*
*1 tsp. vanilla*

Beat egg white very stiff, add 2 tbsp. sugar very gradually, constantly beating. Fold in remaining sugar a little at a time, then raisins and vanilla. Pile mixture on matzo crackers and sprinkle with sugar. Bake until delicate brown in slow oven—about 10 minutes.

## Honey Kisses

*2 eggs*
*6 egg yolks*
*1 tsp. sugar*
*Manischewitz's Matzo Meal (to make dough stiff enough to roll—about 1½ cups)*
*1½ lbs. honey (2 cups)*
*1 cup sugar*
*1 cup chopped almonds*

Mix eggs, egg yolks, 1 teaspoon sugar, and matzo meal. Roll this dough out to ½ inch diameter, then cut in ½ inch lengths. Bring honey to boiling point, then put in the cubes of dough. After cooking 15 minutes, add sugar and almonds, and cook about another half hour over a low fire, stirring often to prevent burning. Test by putting one of the kisses in cold water: if it sinks, cook awhile longer; if it stays on top of water, it is done. Pour candy into buttered pan; when cool enough to handle, butter hands and roll together each ball and its surrounding candy. Wrap in waxed paper. This recipe makes about 12 dozen kisses.

## *Raisin Bars*

*4 eggs*
*½ cup sugar*
*2 tbsp. water*
*½ cup Manischewitz's Cake Meal*
*½ tsp. salt*
*1 tsp. vanilla or ½ grated lemon rind*
*½ cup chopped blanched almonds*
*½ cup raisins, cut fine*

Beat egg yolks with sugar until light; add other ingredients in order given, then fold in stiffly-beaten egg whites. Put batter 1 inch thick into greased pan. Bake in moderate oven (325°) until brown, then cut in 4x1 inch strips. Return to pan, stacking strips on one cut side and brown again in oven. Roll in powdered sugar.

## *Almond Hills*

*3 tbsp. Manischewitz's Cake Meal*
*¼ lb. blanched almonds*
*½ lb. powdered sugar (1⅔ cups)*
*5 egg whites*

Roast the blanched almonds and cut in strips lengthwise. Beat egg whites stiff and sift-in powdered sugar and cake meal. Add almonds and mix all thoroughly. Grease a cookie sheet, and dust thickly with Manischewitz's Cake Meal; then place teaspoons of the mixture on it, allowing a little room between cakes for spreading. Bake about 20 minutes to a light brown in slow oven (275°) and let cool before removing from pan.

## *Boston Pie*

*⅓ cup butter*
*1 cup sugar*
*4 eggs*
*½ tsp. vanilla*
*¼ tsp. salt*
*¼ cup milk*
*1 cup Manischewitz's Cake Meal*
*3 tsp. baking powder*

Cream butter and sugar, add beaten egg yolks, vanilla, salt, and milk. Beat egg whites stiff and fold in. Sift cake meal with baking powder and fold in last. Bake in layer cake pans in moderate oven. Between layers put the following filling:

Cook ½ cup sugar and ½ cup water until sugar is dissolved; then add juice ¾ lemon. Mix 3 tsp. cornstarch with 1 tbsp. cold water, and stir into syrup. Cook until thick, then remove from fire and fold into stiffly-beaten whites of 2 eggs. After this has been spread between the layers, ice top with chocolate icing made as follows:

1 cup confectioner's 4X sugar, 1 tsp. melted butter, 1½ squares bitter chocolate, 1 tsp. cream, 1 unbeaten egg white, ¼ tsp. vanilla.

Add sugar gradually to egg white, beating with a fork. Add butter, melted chocolate, and cream. Beat until of right consistency to spread.

## Almond Macaroons

*5 egg whites*
*4 tsp. Manischewitz's Cake Meal*
*1 lb. blanched almonds, ground fine*
*1½ lbs. powdered sugar (4 cups)*
*2 lemons, grated rind only*

Beat egg whites stiff; mix together other ingredients and fold in. Grease a cookie sheet and dust thickly with Manischewitz's Cake Meal. Place macaroons on it about an inch apart, dropping them from a teaspoon or forcing through pastry tube with large round opening. Bake at 300° for 15 minutes, then increase heat to brown macaroons. Let cool before removing from pan.

## Date Bars No. 2

*4 eggs*
*½ cup sugar*
*½ cup Manischewitz's Cake Meal*
*2 tbsp. water*
*½ cup chopped walnuts*
*¾ cup dates cut in small pieces*
*¼ tsp. salt*
*½ grated lemon peel or 1 tsp. vanilla*

Beat egg yolks with sugar until light, add vanilla or lemon rind, flour, salt, and water. Stir in dates and nuts, and lastly fold in stiffly-beaten egg whites. Pour into greased pan, preferably a long and shallow pan. Do not have batter more than an inch thick in pan. Bake in moderate oven (325°) until brown (about 45 min.) then cut into strips 4 inches by 1¼ inches. Put back in the pan on the cut side and brown again in the oven. Roll in powdered sugar.

## Matzo Meal Bars

*3 eggs*
*1 cup sugar*
*2 cups Manischewitz's Matzo Meal*
*¼ tsp. salt*
*¼ tsp. cinnamon*
*1 tsp. vanilla*
*¼ tsp. almond extract*

Beat eggs well, add sugar, and stir in other ingredients. Pat mixture evenly in greased shallow pan. Bake in a slow oven 30 to 40 minutes. Cut in bars about 4 by 1 inches and roll in pulverized sugar, or frost the strips.

## Cinnamon Sticks

*4 egg whites*
*1 lb. pulverized sugar*
*1 tbsp. cinnamon*
*2 tbsp. Manischewitz's Cake Meal*
*½ lb. almonds, grated*

Beat egg whites stiff; fold in gradually other ingredients. Dust hands with cake meal, take about 1 tsp. of dough and roll into half-finger lengths, about as thick as your little finger. Place on a greased sheet about an inch apart. Bake in slow oven (300°) 20-30 minutes. Frost with boiled icing.

## Cocoanut Macaroons

*5 eggs*
*1½ cups sugar*
*1 cup Manischewitz's Matzo Meal*
*2 cups (8 oz.) shredded cocoanut*
*2 lemons, juice and grated rind*

Beat eggs well, adding sugar gradually; add remaining ingredients. Drop by tablespoons on cookie sheet greased and sprinkled with meal. Bake in moderate oven (325°) ½ hour, increasing heat at the last to brown cookies. This recipe makes 24 macaroons.

## "Macaronies"

*⅔ cup Manischewitz's Cake Meal*
*⅓ cup potato flour*
*1 tsp. salt*
*1 cup sugar*
*1 cup nuts, chopped*
*1 lemon, juice (and grated rind, if desired)*
*2 eggs beaten*

Mix together ingredients in order named. Take a little dough and roll with the hands into a ball, then flatten out or shape as desired. Bake on cookie sheet covered with waxed paper. Bake in a moderate oven (350°) for about 35 minutes, increasing the heat at the last in order to brown the cookies.

## Cocoanut Cookies No. 1

*4 eggs*
*1 cup sugar*
*¼ tsp. salt*
*⅓ cup fat*
*½ lb. cocoanut*
*2 cups Manischewitz's Matzo Meal*
*3 tsp. baking powder*
*½ tsp. lemon extract*

Beat eggs, add sugar, salt, cocoanut, and melted fat. Mix meal with baking powder and add, then lemon extract. Sprinkle matzo meal on a cookie sheet, and drop dough on it by tablespoons. Allow room for cookies to spread a little. Sprinkle them with a little sugar and bake 20-30 minutes in moderate oven.

## Cocoanut Cookies No. 2

*5 eggs*
*1 cup sugar*
*½ cup Manischewitz's Cake Meal*
*1 cup (4 oz.) shredded cocoanut*
*1 tsp. lemon extract or vanilla*

Beat eggs and sugar until light, then mix in other ingredients. Place dough by teaspoons on greased pan, allowing a couple of inches between cookies for spreading. Bake in hot oven (400°) 20 minutes, then take them off pan immediately. Recipe makes about 4 dozen.

## Chocolate Macaroons No. 2

*5 egg whites*
*1 cup sugar*
*⅛ lb. sweet chocolate*
*1 tsp. vanilla*
*2 cups chopped nuts*
*3 tbsp. Manischewitz's Cake Meal*

Beat egg whites very stiff, then beat in sugar gradually. Melt chocolate over hot water and add, then fold in nuts, cake meal, and vanilla. Drop on a sheet lined with waxed paper and bake for 20 minutes at 300°. When cool, scrape them off paper with a spatula.

## Cornflake Cookies

*2 eggs*
*2 cups corn flakes*
*1 cup sugar*
*½ cup Manischewitz's Matzo Meal*
*1 cup chopped nuts*

Beat eggs and sugar until very light, then stir in other ingredients. Drop by teaspoons on a greased sheet well covered with matzo meal. Bake in a moderate oven until golden brown—about 20 minutes.

## Nut Cookies No. 1

*6 eggs*
*1 cup sugar*
*1 cup Manischewitz's Cake Meal*
*1 cup chopped nuts*
*½ tsp. salt*
*1 tsp. flavoring extract*

Beat eggs well, adding sugar gradually. Add other ingredients, and drop mixture by teaspoons onto well greased cookie sheet, allowing room to spread. Bake 15 minutes at 400°. Recipe makes about 3½ dozen cookies.

## Nut Cookies No. 2

*6 eggs*
*1 cup sugar*
*2 cups Manischewitz's Cake Meal*
*⅔ cup chopped walnuts*
*2 tsp. baking powder*
*⅓ cup vegetable oil*

Beat eggs until light and creamy, then add sugar and beat again. Add Manischewitz's Cake Meal, sifted with the baking powder, a little at a time and lastly, add the oil and mix well, making dough stiff enough to handle. Flour the board with some cake meal and nuts, and roll the dough. Cut in any shape you like, grease a large pan, and do not put too close together, leaving a little space for rising. Bake in a hot oven (about 350°) for 15 minutes until light brown.

## *Honey Cake*

*3 eggs*
*1 cup sugar*
*1 cup honey*
*1 cup boiled coffee*
*1 tbsp. olive oil*
*2 cups Manischewitz's Cake Meal*
*½ cup potato flour*
*2 tsp. baking powder*
*1 tsp. baking soda*
*1 tsp. ginger*
*1 tsp. cinnamon*
*1 tsp. nutmeg*
*2 tbsp. chopped nuts*

Beat eggs well, adding sugar gradually. Mix honey with coffee, and add, then olive oil, and dry ingredients sifted together. Sprinkle bottom of oiled pan with the nuts, and put in dough. Bake in moderate oven 40 minutes. Add ½ cup chopped nuts to dough, if desired.

*Use level measurements in preparing all recipes.*

## *Almond Cookies*

*½ cup Manischewitz's Cake Meal*
*¼ cup chopped almonds*
*¼ cup potato flour*
*½ cup sugar*
*2 eggs*

Sift together cake meal and potato flour. Add sugar, chopped almonds, eggs. Roll in potato flour mixed with sugar. Cut, and bake in greased tins in hot oven.

## *Rolls*

*6 eggs*
*½ cup water*
*1 tsp. sugar*
*1¼ cups Manischewitz's Cake Meal (or enough to make a soft dough)*
*½ tsp. salt*
*1½ tbsp. (heaping) potato flour*

Beat eggs well with beater, add water, sugar, salt; beat again. Put in potato flour and cake meal and mix well. Shape into rolls and bake over a slow fire in a very hot oven. (Makes 1 doz. large rolls.)

*Use level measurements in preparing all recipes.*

## *Walnut Patties*

*2 eggs*
*2 cups pulverized sugar*
*2 cups finely-ground walnuts*
*½ cup Manischewitz's Cake Meal*

Beat eggs and sugar until very light, then stir in walnuts and cake meal. Drop from a teaspoon on greased tins, allowing about 2 inches between patties. Bake in a moderate oven (325°) for 20 minutes.

## Date Torte

*12 eggs*
*1¼ cups sugar*
*1 grated apple*
*1 lemon, juice and grated rind*
*1 cup Manischewitz's Cake Meal*
*1 tsp. baking powder*
*1 tbsp. cocoa*
*½ tsp. cloves*
*½ tsp. allspice*
*½ tsp. cinnamon*
*1 cup dates, cut small*
*1 cup almonds or pecans, ground or grated*
*¼ cup finely cut citron*

Beat yolks well for 15 minutes, then add sugar gradually and beat 15 minutes longer. Add apple and lemon. Mix cake meal with baking powder, cocoa, spices, dates, nuts, and citron. Add slowly to egg mixture, then fold in stiffly-beaten egg whites. Line pan with waxed paper or grease well and dust with cake meal. Bake in slow oven (300-325°) 1½ hours.

*Use level measurements in preparing all recipes.*

## Spicy Cake

*1 cup sugar*
*1 cup raisins*
*1 cup water*
*½ cup shortening*
*3 eggs*
*1 cup Manischewitz's Cake Meal*
*1 tsp. allspice*
*1 tsp. cloves*
*1 tsp. cocoa*
*1 tsp. cinnamon*
*¼ tsp. salt*
*2 tsp. baking powder*
*½ tsp. soda*

Boil together for 5 minutes the sugar, raisins, water, and shortening. When cold, beat in eggs one at a time; then add dry ingredients which have been sifted together. Line a shallow pan with waxed paper, put in dough, and bake at 300° for about 45 minutes.

*Use level measurements in preparing all recipes.*

## Chocolate Macaroons No. 1

*1 cup sugar*
*½ cup butter (¼ lb.)*
*4 eggs*
*½ lb. almond paste*
*½ cup melted chocolate (¼ lb.)*
*½ cup Manischewitz's Cake Meal*
*½ cup potato flour*
*1 tsp. baking powder*
*1 tsp. lemon extract*
*¼ tsp. salt*

Separate eggs and break down almond paste with half the whites, working slowly until smooth. Rub in half the sugar, then the remaining egg whites and rest of the sugar. Add well beaten yolks, melted chocolate and butter, then dry ingredients sifted together, and lemon extract. Drop on waxed paper in rounds size of a dollar. Bake about 15 minutes at 350°. This recipe may be baked also as cup cakes or in layers.

## *Chocolate Wine Cake*

*4 eggs*
*½ cup sugar*
*½ cup raisins*
*½ cup grated almonds*
*½ cup grated vanilla chocolate*
*½ cup sifted Manischewitz's Matzo Meal*
*¼ cup wine*
*juice of 1 orange*

Beat the yolks of eggs until lemon-colored; add sugar, almonds, chocolate, raisins, orange-juice, wine, and matzo meal, mixing thoroughly. Then fold in lightly the stiffly-beaten whites; bake in slow oven for 1 hour.

*Use level measurements in preparing all recipes.*

## *Farfel Muffins*

*2 cups Manischewitz's Matzo Farfel*
*2-3 tbsp. Manischewitz's Matzo Meal*
*3 eggs*
*1 tsp. salt*
*1 tbsp. chicken fat*
*¼ tsp. cinnamon*

Soak farfel in cold water for 5 minutes. Drain. Add matzo meal, eggs, salt, chicken fat, and cinnamon. Mix well. Bake in greased muffin tins in hot oven for ½ hour. Serve same as other muffins, or in soup.

## *Peach Muffins*

*1¼ cup Manischewitz's Cake Meal*
*2 eggs*
*¼ cup butter*
*½ cup sweet cream, whipped*
*½ cup sugar*
*½ cup milk*
*2 tsp. baking powder*
*½ cup strained canned peaches*
*1 tbsp. lemon juice*

Cream butter and sugar; add eggs; beat until smooth. Add milk, then cake meal and baking powder sifted together. Put mixture in buttered muffin tins. When baked and cool, break open each muffin and insert 1 tbsp. whipped cream and 1 tbsp. peaches.

*Use level measurements in preparing all recipes.*

## *Apple Sauce Cake*

*1 cup sugar*
*1½ cups Manischewitz's Matzo Meal*
*1 tsp. baking soda*
*1 tsp. allspice*
*1 cup apple sauce*
*2 or 3 eggs*
*½ cup raisins*
*1 tsp. baking powder*
*1 tsp. cinnamon*
*2 tsp. oil*

Beat eggs and sugar together until sugar is dissolved; add apple sauce and mix well. Add the oil. Mix and sift flour, soda, and baking powder, and add to the other mixture. Then put raisins, cinnamon and allspice together and add to mixture. Bake in a moderate oven (325°) for 1 hour. Invert pan and allow cake to cool before removing from pan.

## *Matzo and Cheese Sandwiches*

*1 lb. pot cheese*
*6 Manischewitz's Matzos*
*5 eggs*

Mix pot cheese with 2 eggs and season to taste. Break matzos in form for making sandwiches. Spread cheese on matzos. Beat 3 eggs well. Dip cheese sandwiches in egg and fry in butter.

## *Tropical Cake*

*8 eggs*
*1 cup powdered sugar*
*1 package dates, chopped*
*1 tsp. vanilla*
*1 tbsp. ground chocolate*
*juice of 1 orange*
*½ cup Manischewitz's Matzo Meal*

Beat egg yolks and sugar together until light and lemon-colored; then add dates, chocolate, vanilla, orange juice, and meal. Lastly, fold in the stiffly-beaten egg whites. Bake in a moderate oven 1 hour. (Spring form should be used.)

*Use level measurements in preparing all recipes.*

## *Cheese Pie No. 1*

*½ cup butter*
*¾ cup sugar*
*1 lb. cottage cheese*
*juice of ½ lemon*
*1 tbsp. potato flour*
*⅓ cup chopped walnuts*
*pinch of pepper*
*¼ tsp. cinnamon*
*½ pt. sweet cream*
*3 eggs*
*4 Manischewitz's Matzos*
*1 qt. water*
*2 tsp. salt*

Cream butter and sugar, add egg yolks, cheese, lemon juice, potato flour, chopped walnuts, pepper and cinnamon. Add cream; then fold in the very stiffly-beaten egg whites.

Soak matzos in salt and water. Drain on strainer. (Do not squeeze). Line buttered cake tin with matzos; add the mixed ingredients and bake in a moderate oven for 45 minutes.

*Use level measurements in preparing all recipes.*

## *Macaroon Delight*

*5 eggs*
*1 cup sugar*
*¾ cup Manischewitz's Cake Meal*
*½ cup grated cocoanut*
*½ cup grated almonds*
*1 tsp. almond extract*
*1 tsp. baking powder*

Beat yolks until thick and lemon-colored. Add sugar gradually, beating well. Sift cake meal with cocoanut, nuts, and baking powder. Add to first mixture and beat well. Add flavoring and lastly fold in carefully the stiffly-beaten egg whites.

Bake in fancy-shaped cake tin. When cold, cut in half and cover lower half with jelly mixed with chopped raisins. Put cake together and ice top and sides, or simply cover with powdered sugar.

## *Walnut Cake*

*9 eggs*
*½ lb. powdered sugar (1⅓ cups)*
*½ cup Manischewitz's Cake Meal*
*¼ tsp. salt*
*1 tsp. vanilla*
*1½ cups ground walnuts*

Cream together egg yolks and sugar. Add sifted cake meal, salt, vanilla, and walnuts; fold in stiffly-beaten egg whites. Bake in moderate oven (325°) 50 minutes, invert, and let cool.

*Use level measurements in preparing all recipes.*

## *Biscuits*

*½ cup Manischewitz's Matzo Meal*
*¼ cup potato flour*
*½ cup sugar*
*¼ cup almonds*
*2 eggs*

Sift matzo meal and potato flour; add sugar, almonds, and beaten eggs. Roll out dough in potato flour mixed with sugar. Cut, and bake on greased tins in hot oven.

## *Filled Cup Cakes*

*1 cup sugar*
*1 cup butter (or oil)*
*⅛ tsp. salt*
*1 tsp. vanilla*
*3 eggs*
*3 tsp. baking powder*
*1 cup milk*
*1½ cups Manischewitz's Cake Meal*

Beat eggs and sugar until creamy, add melted butter and milk, then the sifted cake meal, salt, and baking powder. Lastly add vanilla and beat so there are no lumps. Bake in cup-cake tins for 25 minutes in moderate oven (325°). When cool, cut cakes in halves crosswise and remove portion of cake. Fill with whipped cream, put together, and cover with chocolate icing.

## *Cocoanut Marshmallow Sponge Cake*

*6 eggs*
*1 cup granulated sugar*
*juice and rind of ½ lemon*
*⅜ cup Manischewitz's Cake Meal blended with ⅜ cup potato flour*
*⅛ tsp. salt*

Beat egg whites with wire whisk until foamy; add salt. Beat until stiff enough to stand in peaks, not dry; add sugar to beaten whites gradually, beating after each addition. Then add to this the yolks, which have been beaten until thick, with lemon juice and rind. Lastly, fold in sifted flour and bake in tube pan for about 1 hour. Remove from oven, invert pan, and let cake cool in pan for a few hours before removing. Remove, and cover with boiled frosting and freshly grated cocoanut.

## *Orient Cake*

*8 eggs*
*1½ cups pulverized sugar*
*1 lemon, grated rind only*
*1 tsp. allspice*
*2 tsp. cinnamon*
*1 cup chopped almonds*
*2 squares grated chocolate*
*1 orange, juice only*
*3 tbsp. wine*
*¾ cup Manischewitz's Matzo Meal*

To the egg yolks add the sugar and stir until consistency of batter. Add the grated lemon rind, chocolate, and spices, then orange juice, wine and nuts. Sift the meal several times and add, then fold in stiffly-beaten whites of eggs. Line pan with waxed paper and bake in moderate oven (325°) for about an hour.

*Use level measurements in preparing all recipes.*

## *Molasses Walnut Cake*

*3 eggs*
*1 cup sugar*
*¼ cup oil*
*½ cup molasses*
*½ tsp. cloves*
*½ tsp. allspice*
*2 cups Manischewitz's Cake Meal*
*1¼ cups milk*
*½ cup chopped walnuts*
*3 tsp. baking powder*
*⅛ tsp. salt*

Beat eggs and sugar until light and creamy; add oil, milk, molasses, and beat for a minute. Then put in cake meal, a little at a time, and mix thoroughly into a smooth batter; add baking powder, salt and spices; finally, add walnuts, and mix well. Bake in well-buttered shallow pan or angel cake pan in oven (300°) for about 45 minutes or until dry when tried with toothpick. When cold, cover with chocolate frosting.

## *Cheese Blintzes*

*3 eggs*
*¾ cup Manischewitz's Cake Meal*
*½ tsp. salt*
*1½ cups water*

Beat the eggs, and add cake meal and water alternately, mixing thoroughly. Put 3 tbsp. of the batter in a hot greased skillet, spreading it out as thin as possible. Fry until brown on one side, remove from pan, spread with cheese filling, fold sides, roll up and fry again.

### *Cheese Filling*

Mix thoroughly, 1 lb. cottage cheese, 1 egg, ½ tsp. salt, ½ tsp. sugar, and 1 tbsp. thick cream.

## Cheese Cake No. 2

*1 lb. cottage cheese*
*½ cup sweet cream*
*3 eggs*
*1 tbsp. cornstarch*
*2 tbsp. raisins*
*½ tsp. salt*
*½ cup sugar*
*1 cup Manischewitz's Matzo Meal*
*1½ tbsp. butter*

Rice cheese, or mash until smooth. Add cream, egg yolks, cornstarch, raisins, salt and sugar. Beat egg whites until stiff and fold in very gently.

Melt butter, add it to matzo meal and mix until there are no lumps. Butter a spring form and sprinkle half the buttered meal over bottom of pan. Pour cheese mixture in, then cover top with remaining buttered meal. Bake in moderate oven (325°) for 70 minutes.

## Toasted Cheese Matzos

*4 or 5 Manischewitz's Matzos*
*½ cup milk*
*3 eggs*
*¼ tsp. salt*
*½ cup sugar*
*2 tbsp. melted butter*
*1 lb. cottage cheese*

Butter baking pan and cut matzos to fit, cutting enough for 3 layers. Beat one egg, add milk and salt; soak matzos in this for a minute, then allow to drain. Mix together 2 eggs, sugar, butter, and cheese. Spread some of this mixture on bottom layer of matzos in baking pan, then cover with another layer and repeat. Spread the two cheese layers about ⅛ inch thick. Bake in moderate oven 10 minutes, then toast under broiler until brown.

## Cheese Matzos

*3 Manischewitz's Matzos*
*1 lb. cottage cheese*
*2 tbsp. butter*
*½ tsp. salt*
*3 eggs*
*1 tbsp. sugar*

Mix together cottage cheese, 1 beaten egg, salt, sugar, and melted butter. Spread mixture ⅜ inch thick on the matzos. Beat remaining 2 eggs, and spread them over cheese. Bake in moderate oven until brown.

## Matzos and Cheese

*6 Manischewitz's Matzos*
*½ lb. butter*
*1½ lbs. cottage cheese*
*paprika*

Break up matzos in a colander. Pour hot water over them and allow to drain. Heat butter and fry matzos until crisp and brown. Place on a platter, spread over with cottage cheese and sprinkle with paprika. This recipe allows six generous portions—as for a main luncheon dish.

## Orange Cream Cake

*8 eggs*
*1½ cups sugar*
*½ lemon, juice and grated rind*
*1 orange, grated rind only*
*¼ cup Manischewitz's Cake Meal*
*¾ cup potato flour*
*¼ tsp. salt*

Beat egg yolks and sugar together until very creamy and light, then add lemon and orange. Fold in alternately the stiffly-beaten egg whites and cake meal, potato flour, and salt, sifted together. Bake 1½ hours at 325°—invert pan, and let cake cool. Then remove, cut crosswise, and spread with orange filling:

1 orange, juice, and grated rind if desired; 2½ tbsp. potato flour, ½ cup sugar, ½ cup milk, ½ cup water, 1 egg.

Mix flour and sugar, and add orange. Mix milk and water, add slowly, then stir in beaten egg yolk. Cook until thick, stirring all the time. When cool, spread over lower half of cake, put top on and frost with boiled icing made with remaining egg white. Trim cake with sections of orange.

## Cheese Pudding

*2 large onions, grated or chopped fine*
*⅛ tsp. soda*
*2 tbsp. butter*
*5 Manischewitz's Matzos*
*½ lb. cottage cheese*
*½ tsp. salt*
*2 eggs, beaten*

Add soda to onions; fry them in butter until brown, and let cool. Crush matzos, soak in cold water for 2 minutes, drain and press out well. Now mix onions and matzos with cheese, eggs, and salt; place in greased pudding dish. Bake in hot oven (400°) until brown—about ½ hour.

## Cheese Cake No. 1

*5 or 6 Manischewitz's Matzos*
*3 eggs*
*1 lb. cottage cheese*
*¼ tsp. salt*
*juice ¼ lemon*
*½ cup sugar*
*6 tbsp. butter*

Dip matzos in water, then drain. Melt 4 tbsp. butter in a baking dish, put in a whole matzo and parts of another cut to fit dish. Mix cheese, eggs, salt, sugar, and lemon juice, and spread half the mixture over the layer of matzos. Cover with another layer of moist matzos, repeat cheese filling, and top with a third layer of matzos. Dot top with remaining butter, and bake in moderate oven (325°) about 1 hour, until golden brown. Sprinkle with powdered sugar, cut into squares, and serve hot or cold.

## Jelly Roll

*½ cup Manischewitz's Cake Meal*
*4 eggs*
*½ cup sugar*
*¼ tsp. salt*
*grated rind, ½ orange or lemon*

Beat yolks and sugar together until light, add grated rind, and cake meal which has been sifted 3 times. Add salt to egg whites, beat until stiff and fold into dough. Line a pan about 8 inches by 12 inches with waxed paper, spread dough on evenly, and bake at 350° for 12 minutes. When done, lift out paper and place on a damp cloth for a few minutes, then invert on wax paper sprinkled with powdered sugar. Remove paper from bottom of cake, spread with jelly (beaten smooth), or boiled frosting, and roll up. Wrap in waxed paper, then in the damp cloth for about 15 minutes so that the roll will hold its shape, then remove wrapping and dust with powdered sugar.

## Sponge Cake No. 7

*6 eggs*
*1⅓ cups sugar*
*½ cup Manischewitz's Cake Meal*
*½ cup potato flour*
*¼ cup hot water*
*¼ tsp. salt*
*1 lemon, grated rind and juice*

Beat egg yolks and sugar together until light; add hot water and grated lemon rind and juice. Sift together cake meal and potato flour, and add to mixture, then fold in egg whites which have been beaten with salt until stiff. Put moistened paper or waxed paper in bottom of pan and bake the cake at 325° for 1½ hours. When done, invert and let cool before taking out.

## Wine Cake

*12 eggs*
*1 cup sugar*
*1 cup Manischewitz's Cake Meal*
*1 cup wine or substitute*
*1 tsp. cinnamon*
*1 cup ground walnuts*
*½ tsp. salt*

Beat together egg yolks and sugar until very light. Add wine, cake meal, salt, cinnamon, and nuts; fold in stiffly-beaten egg whites. Bake in moderate oven (325°) one hour; invert pan and let cake cool before removing.

## Sponge Cake No. 8

*9 eggs*
*1½ cups pulverized sugar*
*½ lemon*
*½ cup Manischewitz's Matzo Meal*
*½ cup potato flour*

Cream egg yolks with sugar, beating until very light. Add lemon juice, then matzo meal and potato flour, after sifting together several times. Fold in stiffly-beaten egg whites, and bake in moderate oven (325°). Use pan with removable bottom, or line bottom with waxed paper. When done, invert pan and allow cake to cool before removing.

## Sponge Cake No. 5

*1½ cups Manischewitz's Cake Meal*
*2 cups sugar*
*1 lemon, grated rind only*
*8 eggs*

Beat the eggs, sugar and lemon rind together until very light—about thickness of custard. Then fold in the meal gently. Bake in a moderately hot oven (350°) for about 45 minutes.

## Chocolate Cake

*4 eggs*
*½ cup sifted sugar*
*¼ lb. sweet almonds, grated*
*4 tsps. cocoa or grated chocolate*
*¼ lb. raisins*
*½ cup Manischewitz's Cake Meal*
*juice 1 orange*

Beat egg yolks and sugar until light. Add almonds, cocoa, raisins, finely sifted cake meal, and orange juice. Fold in stiffly-beaten egg whites, and put in form lined with waxed paper. Bake 1 hour in slow oven.

## Sponge Cake No. 6

*1 cup Manischewitz's Cake Meal*
*1½ cups sugar*
*¼ tsp. salt*
*1 lemon, juice and grated rind*
*8 eggs*

Separate eggs, beat whites until stiff, adding salt to them. Beat yolks and sugar together until light, then add lemon juice and rind, and cake meal and fold in the stiff whites of eggs. Line pan with waxed paper and bake in moderate oven (325°) for 1¼ hours.

## Kanish Bread

*2 cups Manischewitz's Matzo Meal*
*1 tsp. potato flour*
*2 cups chopped nuts*
*2 cups sugar*
*½ lemon, juice only*
*1 tsp. butter or other fat*
*½ tsp. salt*
*6 eggs, beaten well*

Mix together all ingredients to make stiff dough. Grease a bread pan, and put in dough, brushing top with beaten egg yolk. Bake in a moderate oven (325°) for 1 hour.

*Use level measurements in preparing all recipes.*

## Cheese Balls

*½ cup Manischewitz's Matzo Meal*
*1 cup mild cream cheese, grated*
*1 egg, well-beaten*
*½ tsp. salt*
*⅛ tsp. pepper*

Mix all ingredients well and roll into small balls. Roll balls in Manischewitz's Matzo Meal, and just before serving fry in deep fat until brown. Serve with any fruit salad. This recipe makes about 10 balls.

## *Almond Nut Cake*

*½ cup Manischewitz's Cake Meal*
*¼ cup potato flour*
*1 cup sugar*
*½ tsp. salt*
*1 cup chopped almonds*
*1 tbsp. melted butter*
*2 eggs*
*⅓ cup milk*
*1 tsp. vanilla*

Sift together 3 times meal, potato flour, sugar, and salt. Add almonds, butter, eggs, and milk and beat thoroughly. Add flavoring, and bake in a moderate oven (350°) for about ¾ of an hour.

## *Fancy Cake*

*8 eggs*
*1¼ cups sugar*
*1 lemon, juice and grated rind*
*1 tsp. orange extract*
*1 cup Manischewitz's Matzo Meal*
*2 tsp. baking powder*
*¼ tsp. salt*
*2 cups chopped almonds*

Beat together egg yolks and sugar until light. Add flavoring, mixed dry ingredients and nuts; fold in stiffly-beaten egg whites. Bake in moderate oven (325°) 1 hour.

*Use level measurements in preparing all recipes.*

## *Raspberry Cake*

*8 eggs*
*1½ cups sugar*
*1 lemon, juice and grated rind*
*2 tbsp. raspberry jelly*
*2 tbsp. crushed walnuts*
*1 cup Manischewitz's Matzo Meal (or ½ cup meal and ½ cup potato flour)*
*¼ tsp. salt*

Beat egg yolks and sugar together until very light; add lemon, jelly (melted if stiff), walnuts and meal. Add salt to egg whites, beat stiff, and fold in. Line bottom of pan with waxed paper, put in cake, and sprinkle top with more crushed walnuts. Bake at 325° 1 hour. If preferred, bake in two layers, put raspberry jelly between, and ice top and sides.

## *Orange Nut Cake*

*6 eggs*
*1 cup sugar*
*½ cup Manischewitz's Cake Meal*
*2 tbsp. potato flour*
*½ cup ground nuts*
*¼ tsp. salt*
*1 tsp. orange extract*

Beat together egg yolks and sugar until light. Sift together cake meal and potato flour and add; then stir in nuts and flavoring. Beat egg whites until stiff, adding salt to them. Fold them gently into mixture and bake in moderate oven (325°) for 45-60 minutes. Line pan with waxed paper.

## Sponge Cake No. 2

*8 eggs*
*1½ cups sugar*
*½ cup Manischewitz's Cake Meal*
*½ cup potato flour*
*1 tsp. vanilla*
*½ tsp. almond extract*
*¼ tsp. salt*

Beat egg yolks and sugar together until very light. Add cake meal and potato flour, sifted together, and flavoring. Beat egg whites and salt until stiff, and fold in. Bake at 325° about 1¼ hours, invert and let cool.

## Sponge Cake No. 3

*6 eggs*
*1 cup sugar*
*1 cup Manischewitz's Cake Meal*
*1 tbsp. potato flour*
*1 lemon, juice only*
*1 tsp. orange extract*

Beat egg whites until very stiff. Beat in lemon juice and orange extract, then sugar, adding it gradually. Add yolks beaten light, and lastly fold in potato flour and cake meal, sifted together. Bake 1 hour at 325°, invert pan and allow cake to cool before removing.

## Sponge Cake No. 4

*12 eggs*
*2 cups sugar*
*1½ tsp. cinnamon*
*¼ tsp. cloves*
*⅓ cup wine or substitute*
*1 cup chopped blanched almonds*
*1½ cups Manischewitz's Cake Meal*

Beat egg yolks and sugar until very light; add spices, wine, nuts, and cake meal. Fold in stiffly-beaten egg whites. Bake in moderate oven (325°) about 1 hour, invert pan and let cake cool before taking out.

*Use level measurements in preparing all recipes.*

## Nut Cake

*1 cup Manischewitz's Matzo Meal*
*4 eggs*
*1 cup sugar*
*1 cup walnuts*
*1½ tsp. baking powder*
*¼ tsp. salt*
*1 tsp. vanilla*

Beat egg yolks and sugar together until very light. Put walnuts and meal through a meat grinder, mix with the baking powder, and add to yolks and sugar. Add vanilla, and fold in egg whites beaten stiff with salt added to them. Bake in two layer-cake pans lined with heavy waxed paper for ½ hour in moderate oven. When cool, spread flavored and sweetened whipped cream between layers and on top. If possible, let stand an hour or two before serving, so that flavor and consistency will be much improved.

## *Feather Cake*

*1/3 cup shortening*
*1 cup sugar*
*4 eggs*
*1 orange, grated rind only*
*1/2 cup milk*
*1/2 cup Manischewitz's Cake Meal*
*1/2 cup potato flour*
*3 tsp. baking powder*
*1/2 tsp. salt*

Cream shortening, add sugar gradually; then well-beaten egg yolks and rind of orange. Sift together the dry ingredients, and add alternately with milk. Fold in stiffly-beaten egg whites, turn into a greased pan and bake in a moderate oven about 45 minutes.

*Use level measurements in preparing all recipes.*

## *Orange Fluff Cake*

*7 eggs*
*1 1/2 cups sugar*
*1/2 cup orange juice*
*1/2 lemon, juice only*
*1 cup Manischewitz's Cake Meal*
*1/2 tsp. baking powder*
*3/4 tsp. cream tartar*

Beat egg yolks until light; add gradually sugar, which has been sifted 5 times. Beat again until very light, then add orange and lemon juice. Sift together cake meal and baking powder and fold into mixture. Beat egg whites until foamy then add cream of tartar and beat until stiff. Fold in these stiff egg whites, pour mixture into an ungreased patent tube pan, and bake at 325° for 50 minutes. Invert pan and allow cake to cool before removing.

## *Orange Torte*

*5 eggs*
*1 cup sugar*
*3/4 cup Manischewitz's Matzo Meal*
*1/2 cup ground nuts*
*1 tsp. baking powder*
*grated rind of 1 lemon and of 1 orange*
*2 tbsp. orange juice*
*1 tsp. cinnamon*
*1/2 tsp. cloves*

Beat together egg yolks and sugar until light. Add grated rinds, orange juice and nuts; mix and add meal, baking powder and spices. Lastly fold in stiffly-beaten whites of eggs. Line bottom of pan with waxed paper, put in cake mixture and bake at 325° for an hour.

## *Sponge Cake No. 1*

*12 eggs*
*2 cups sugar*
*1 lemon, juice and grated rind*
*1 cup Manischewitz's Cake Meal*
*1 tsp. potato flour*

Beat egg yolks and sugar together for 30 minutes; fold in stiffly-beaten egg whites, and add lemon. Sift together cake meal and potato flour, and fold in, a little at a time. Bake in moderate oven (325°) about 1 hour. Two cups chopped nuts may be added to dough.

## Cocoanut Cake

*10 eggs*
*⅔ cup Manischewitz's Cake Meal*
*⅔ cup sugar*
*1 lemon, grated rind and juice*
*1 cup cocoanut*
*⅔ cup raisins*
*½ cup sugar*
*2 tbsp. cocoa*
*2 egg whites*

Make a sponge cake of the first four ingredients, beating egg yolks and sugar until light, adding lemon and cake meal, then folding in stiffly-beaten egg whites. Put half this dough into pan, spread with the mixed cocoanut, raisins, cocoa, and sugar, then top with remaining dough. Bake at 325° for 50-60 min. When done spread on 2 stiffly-beaten egg whites and sprinkle with sugar.

## Root Beer Cake

*¼ cup butter*
*1 cup sugar*
*½ cup milk*
*1 cup Manischewitz's Cake Meal*
*2 eggs*
*¼ tsp. cinnamon*
*¼ tsp. cloves*
*¼ tsp. allspice*
*2 tsp. root beer extract*
*½ cup chopped nuts or raisins*
*2 tsp. baking powder*

Cream butter and sugar, add eggs (unbeaten) one at a time. Add root beer extract, and mix until light and creamy. Sift together dry ingredients, and add alternately with milk. Fold in nuts or raisins and bake in a shallow pan about 45 minutes at 300°. When cold put chocolate frosting on top.

*Use level measurements in preparing all recipes.*

## Nussen Kuchen

*6 eggs*
*6 tbsp. sugar*
*½ cup chopped nuts*
*6 tbsp. Manischewitz's Cake Meal*
*1 tsp. baking powder*
*1 lemon, juice only*

Cream sugar with egg yolks, add nuts, flour and baking powder, and beat well. Add lemon juice, and fold in stiffly-beaten egg whites. Bake in a slow oven, and ice with the following lemon icing:

2 egg whites; 1 lemon, grated rind and soft pulp; 1½ cups confectioner's 4X sugar.

Beat egg whites stiff; add sugar, gradually beating until stiff enough to spread. Beat in lemon rind and pulp.

## Matzo Zwiebel

As an appetizer nothing is better than a Manischewitz's Matzo rubbed with a raw onion, sprinkled lightly with salt, and placed in the oven for a few minutes to dry. Butter and serve hot. It adds a relish to breakfast or tea.

## Date Cake

*1 cup Manischewitz's Cake Meal*
*1¼ cups sugar (preferably pulverized)*
*8 eggs*
*2 cups dates, cut fine*
*5 tsp. cinnamon*
*1 tsp. cloves*
*1 lemon*

Beat together egg yolks and sugar until very light. Add cake meal, spices, lemon juice, and dates. Lastly fold in the stiffly-beaten egg whites. Bake in moderate oven (325-350°) from 45-60 minutes.

*Use level measurements in preparing all recipes.*

## Almond Cake

*10 eggs*
*2 cups sugar*
*1 cup Manischewitz's Cake Meal or Matzo Meal*
*1 cup chopped blanched almonds*
*1 tsp. vanilla*
*¼ tsp. salt*

Beat egg yolks and sugar until very light; add meal, almonds, and vanilla. Add salt to egg whites, beat them stiff, and fold in gently. Bake in moderate oven (325°) 70 minutes, lining bottom of pan with waxed paper unless it is removable. Juice and grated rind of a lemon may be added to dough, if desired.

## Date Cup Cakes

*¾ cup sugar*
*3 eggs*
*½ cup Manischewitz's Matzo Meal*
*2 tsp. baking powder*
*1 cup dates, cut fine*
*1 cup chopped nuts*
*¼ tsp. vanilla*
*¼ tsp. lemon extract*
*¼ tsp. orange extract*

Cream yolks and sugar together, add nuts, dates, and flavoring. Fold in stiffly-beaten egg whites, then the meal and baking powder, which have been sifted together. Bake in a muffin pan for 45 minutes, having the oven at moderate heat. If preferred bake as one sheet and cut in squares. Serve with whipped cream.

## Almond Torte

*5 eggs*
*1 cup sugar*
*1 cup almonds, ground without blanching*
*¾ cup Manischewitz's Matzo Meal*
*1 tsp. baking powder*
*1 tsp. cinnamon*
*¼ tsp. cloves*

Beat egg yolks, adding sugar gradually, until mixture is thick and lemon colored. Add almonds and dry ingredients sifted together, then fold in stiffly-beaten egg whites. Bake 1 hour in moderate oven (325°), using pan with removable bottom, or lining with waxed paper. When done, invert pan and let cake cool before removing.

## Cocoa Torte

*8 eggs*
*1 cup sugar*
*2/3 cup cocoa*
*1/4 cup Manischewitz's Matzo Meal*
*1 tsp. baking powder*
*1 cup combined raisins, citron and chopped nuts*

Beat egg yolks and sugar together until light and lemon colored. Mix cocoa, fruit and nuts, meal and baking powder; add to yolks and sugar. Fold in stiffly-beaten egg whites and bake 1 hour at 325°. Line bottom of pan with waxed paper or use spring form.

## Apple Cake No. 1

*8 apples, pared and grated*
*8 eggs*
*3/4 cup sugar*
*1 cup Manischewitz's Matzo Meal*
*1/4 cup ground almonds*
*1 tbsp. orange juice*
*1 tsp. cinnamon*
*1/4 tsp. salt*

Beat egg whites until stiff, adding salt. Beat in sugar gradually, then yolks. Add apples, matzo meal, almonds, cinnamon, and lastly orange juice. Bake in a spring form, in moderate oven (325-350°) for 1 to 1 1/4 hours.

*Use level measurements in preparing all recipes.*

## Apple Cake No. 2

*8 eggs*
*3/4 cup sugar*
*6 tbsp. Manischewitz's Cake Meal*
*1 tsp. lemon extract*
*4 apples*
*2/3 cup raisins*
*1/2 tsp. salt*

Pare apples and slice thin; mix with 2 tbsp. cake meal and 1/4 cup sugar and the raisins. Then make a sponge cake mixture of remaining ingredients, beating together until light egg yolks and 1/2 cup sugar, adding remaining 4 tbsp. cake meal, salt, and lemon extract and lastly folding in stiffly-beaten egg whites. Put half sponge cake mixture in cake pan, then spread with apple mixture, and on top put rest of the cake dough. Bake in a moderate oven 45-50 minutes at 325°.

## Mamouras

Take one Manischewitz's Matzo for each person to be served. Dip matzos in boiling salt water for one minute. Put soaked matzos in dish, pour over each a little olive oil and grated cheese. Repeat this until you have made as many layers as you have persons to serve. Cut into slices and serve. Use Hashkeval —Greek cheese.

# Tempting KOSHER DISHES

**IMPORTANT: Use *level measurements* in preparing all recipes. Successfully gratifying results are assured if you follow the simply worded directions exactly. Index to recipes will be found on Pages 71-72.**

## *Chocolate Sponge Cake*

6 *large (or 7 small) eggs*
1 *cup sugar*
½ *cup Manischewitz's Cake Meal*
3 *tbsp. cocoa*
½ *cup chopped nuts*
2 *tbsp. water*
1 *tsp. vanilla*

Beat egg whites stiff, then gradually beat in the sugar. Beat yolks for 5 minutes, then fold into whites and sugar. Sift together cake meal and cocoa, and fold into egg mixture a little at a time. Add water slowly, fold in nuts, add vanilla, and bake in a moderate oven (325°) about 45 minutes.

## *French Coffee Cake*

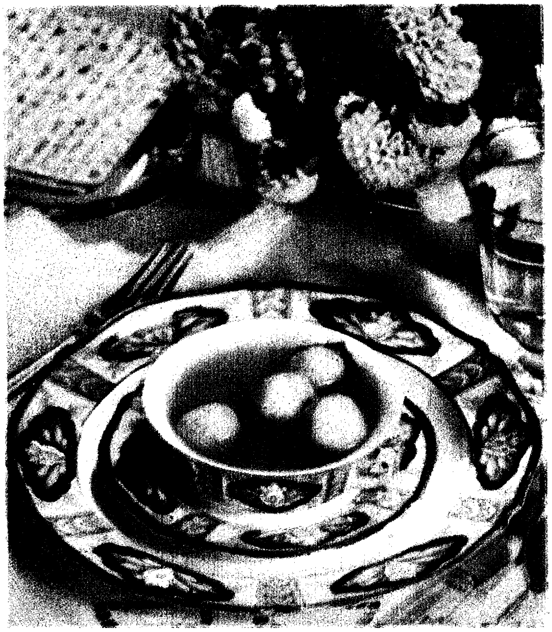
3 *eggs*
¾ *cup sugar*
¼ *cup butter*
¼ *tsp. salt*
¼ *cup milk*
¾ *cup Manischewitz's Cake Meal*
3 *tsp. baking powder*

Cream egg yolks and sugar, add melted butter, salt, and milk. Fold in the stiffly-beaten egg whites, then the cake meal, sifted with baking powder. Heat an 8-inch square cake pan, grease and flour it, and put in cake mixture. Sprinkle on top 3 tsp. sugar and ½ tsp. cinnamon mixed together. Press 6 walnut meats at intervals or sprinkle 2 tbsp. chopped nuts on top. Have oven heated to 375°, lower heat to 350°, put in cake and bake 20 minutes.

## *Date Bars No. 1*

***1 cup sugar, 3 eggs, well beaten, 1 cup Manischewitz's Matzo Meal, 1 tsp. baking powder, ½ tsp. salt, 1 cup dates, cut fine, 1 cup chopped nuts.***

Mix sugar and eggs; add dry ingredients mixed together, dates and nuts. Spread as thin as possible in greased baking tins (square or rectangular). Bake at 325° for 45 minutes. When done, let stand 15 minutes, then cut in bars about 4 inches by 1¼ inches, and roll in powdered sugar.



## *Feather Balls*

### *Alsatian Style*

***1 cup chicken fat, 3 eggs (well beaten), ⅓ cup hot chicken broth, 1 tsp. salt, 1 tsp. nutmeg (ginger if preferred); Manischewitz's Matzo Meal (about 2 cups).***

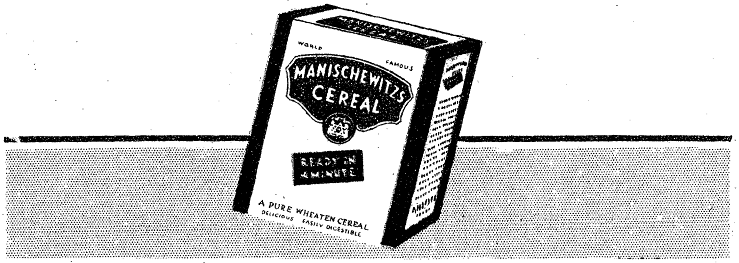
Cool to lukewarm a cupful of fat from a stewed chicken, then beat well with an egg beater. Add other ingredients, roll balls about size of a walnut, cover them with a thin cloth, and set aside in a cool place from 1 to 24 hours. When ready to use them, boil remaining broth from chicken. Drop balls into boiling soup, cover and boil for 18 minutes.

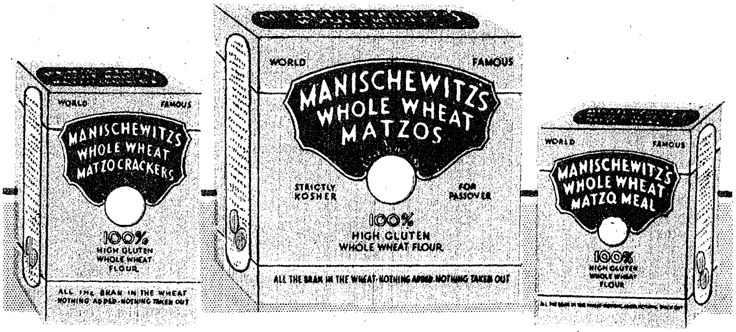
Whole Wheat Matzos, and Matzo Crackers are appetizingly different —crisp squares of health and deliciousness. Good in themselves— and extra tempting when served with various spreads.

NOTE: *In many recipes in this book where our regular Matzo Meal or Cake Meal is called for—Manischewitz's Whole Wheat Matzo Meal may be substituted with satisfactory results . . . Manischewitz's Whole Wheat Matzo Products are strictly kosher for Passover.*

# A PURE WHEATEN FOOD MANISCHEWITZ'S CEREAL

Here is something new, different, and delicious!—a cereal prepared by special processes from the digestible parts of choice wheat . . . This nourishing and tasteful cereal is very easy to prepare. READY IN A MINUTE. Simply pour cereal into boiling water—and it is ready to serve. Quickly made! and simply delicious! — a sustaining food for growing children; quick energy for workers; yet delicate enough to be easily assimilated by those on restricted diets. Appetizing and satisfying with milk, cream, sugar or fruit juices as a breakfast dish or dessert . . . Manischewitz's Cereal, while intended for every day use, is also strictly kosher for Passover.






# *New*

# MANISCHEWITZ'S 100%

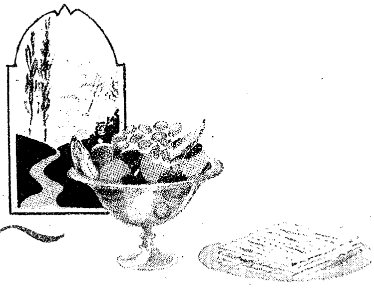
# Whole Wheat Matzo Products

The food value of whole wheat has always been recognized. Its health value is just beginning to be appreciated. . . . In Manischewitz's Whole Wheat Matzo Products you are offered the full healthful strength and nutriment of the whole grain in appetizing forms—matzos—matzo crackers—matzo meal. . . . All are made of 100% high gluten whole wheat flour. Nothing is added. Nothing is taken out. Because *all* the bran, minerals, and vitamins are there in the proportions intended by Nature—the starch or fattening content is completely modified. . . . This modification of the starch content makes Manischewitz's Whole Wheat Products preferable to white flour products for diabetics, and others on a restricted diet. . . . Likewise, the extra roughage obtained by leaving in all the bran, is valuable in regulating intestinal activity. . . . Manischewitz's

# JEWISH CALENDAR

| | 5691 1930-1931 | 5692 1931-1932 | 5693 1932-1933 | 5694 1933-1934 | 5695 1934-1935 |
|---|---|---|---|---|---|
| Rosh Hashanah | Sept. 23 | Sept. 12 | Oct. 1 | Sept. 21 | Sept. 10 |
| Fast of Gedalia | Sept. 25 | Sept. 14 | Oct. 3 | Sept. 24 | Sept. 12 |
| Yom Kippur | Oct. 2 | Sept. 21 | Oct. 10 | Sept. 30 | Sept. 19 |
| 1st day Succoth | Oct. 7 | Sept. 26 | Oct. 15 | Oct. 5 | Sept. 24 |
| Shemini Atzereth | Oct. 14 | Oct. 3 | Oct. 22 | Oct. 12 | Oct. 1 |
| Simchath Torah | Oct. 15 | Oct. 4 | Oct. 23 | Oct. 13 | Oct. 2 |
| Rosh Chodesh Cheshvan | *Oct. 23 | *Oct. 12 | *Oct. 31 | *Oct. 21 | *Oct. 10 |
| Rosh Chodesh Kislev | Nov. 21 | *Nov. 11 | *Nov. 30 | Nov. 19 | Nov. 8 |
| 1st day of Chanukah | Dec. 15 | Dec. 5 | Dec. 24 | Dec. 13 | Dec. 2 |
| Rosh Chodesh Tebeth | *Dec. 21 | *Dec. 11 | *Dec. 30 | *Dec. 19 | Dec. 7 |
| Fast of Tebeth | Dec. 30 | Dec. 20 | Jan. 8 | Dec. 28 | Dec. 16 |
| Rosh Chodesh Shebat | Jan. 19 | Jan. 9 | Jan. 28 | Jan. 17 | Jan. 5 |
| Rosh Chodesh Adar | *Feb. 18 | *Feb. 8 | *Feb. 27 | *Feb. 16 | *Feb. 4 |
| Rosh Chodesh Adar 2nd | ....... | *Mar. 9 | ....... | ....... | *Mar. 6 |
| Fast of Esther | Mar. 2 | Mar. 21 | Mar. 9 | Feb. 28 | Mar. 18 |
| Purim | Mar. 3 | Mar. 22 | Mar. 12 | Mar. 1 | Mar. 19 |
| Rosh Chodesh Nissan | Mar. 19 | Apr. 7 | Mar. 28 | Mar. 17 | Apr. 4 |
| 1st day of Pessach | Apr. 2 | Apr. 21 | Apr. 11 | Mar. 31 | Apr. 18 |
| 7th day of Pessach | Apr. 8 | Apr. 27 | Apr. 17 | Apr. 6 | Apr. 24 |
| Rosh Chodesh Iyar | *Apr. 18 | *May 7 | *Apr. 27 | *Apr. 16 | *May 4 |
| Lag b'Omer | May 5 | May 24 | May 14 | May 3 | May 21 |
| Rosh Chodesh Sivan | May 17 | June 5 | May 26 | May 15 | June 2 |
| 1st day of Shabuoth | May 22 | June 10 | May 31 | May 20 | June 7 |
| Rosh Chodesh Tammuz | *June 16 | *July 5 | *June 25 | *June 14 | *July 2 |
| Fast of Tammuz | July 2 | July 21 | July 11 | July 1 | July 18 |
| Rosh Chodesh Ab | July 15 | Aug. 3 | July 24 | July 13 | July 31 |
| Fast of Ab | July 23 | Aug. 11 | Aug. 1 | July 22 | Aug. 8 |
| Rosh Chodesh Ellul | *Aug. 14 | *Sept. 2 | *Aug. 23 | *Aug. 12 | *Aug. 30 |

*Also observed the day previous as Rosh Chodesh. All Jewish holidays begin at sunset the preceding secular day.



# Foreword

Housewives, from every quarter of the globe where Manischewitz's Matzo Products are used, have made possible this book of delicious kosher dishes. . . . They sent us the treasured recipes that have pleased their own families. . . . Each recipe was tested in our own kitchens, and two hundred and fifty were selected for publication in this unique book. . . . Some of these recipes are old favorites. . . Some are so distinctly new as to offer one tempting surprise after another. . . . The dishes cover every range of cookery from a half-dozen ways to prepare the ever-useful Matzo Knoedel to a delightful method of making Strawberry Shortcake. . . . While primarily intended for everyday use, most of the recipes may be used during Passover—provided that the other ingredients called for are, like Manischewitz's Matzo Products, strictly kosher for Passover. . . . We trust this volume will contribute many pleasing and valuable additions to your daily menus.

THE B. MANISCHEWITZ CO.

*Fine Matzo Bakers*

CINCINNATI, O., U. S. A.

MANISCHEWITZ'S MATZOS

WERE AWARDED THE GOLD MEDAL
AT THE WORLD'S EXPOSITION,
PHILADELPHIA

## SEND US YOUR FAVORITE RECIPE

*We shall carefully test recipes submitted, and pay liberally for such recipes as are accepted for publication in future editions of this book.*

ENTIRE CONTENTS COPYRIGHT 1930
THE B. MANISCHEWITZ COMPANY

*Printed in U. S. A.*

# Tempting KOSHER DISHES

PREPARED FROM WORLD FAMOUS MANISCHEWITZ'S MATZO PRODUCTS

THIRD EDITION 1930

250

*Choice recipes tested and approved in the Manischewitz Experimental Kitchens by Miss F. O. Gahr, B.S., Domestic Science Expert and Graduate in Institutional Management.*

PRICE $1.50

THE B. MANISCHEWITZ CO.
FINE MATZO BAKERS
*Cincinnati, O., U. S. A.*